

de-DE	GriddleMaster
da-DK	GriddleMaster
el-GR	GriddleMaster
en-AU, NZ	GriddleMaster
en-GB	GriddleMaster
en-US	GriddleMaster
es-ES	GriddleMaster
fi-FI	GriddleMaster
fr-FR	GriddleMaster
it-IT	GriddleMaster
nl-NL	GriddleMaster
no-NO	GriddleMaster
pt-PT	GriddleMaster
sv-SE	GriddleMaster

de-DE 3

da-DK 11

el-GR 19

en-AU, NZ 27

en-GB 35

en-US 43

es-ES 51

fi-FI 59

fr-FR 67

it-IT 75

nl-NL 83

no-NO 91

pt-PT 99

sv-SE 107

Dieses Zubehör entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Zubehör verwenden. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Hinweise für die Sicherheit, den Gebrauch und die Reinigung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

► Dieses Zubehör ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen im Außenbereich bestimmt.

► Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich in einer Miele Outdoor-Küche.

► Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen. Verwenden Sie das Zubehör nur zum Garen von Lebensmitteln.

Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

Kinder im Haushalt

► ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.

► Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Zubehörs aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Zubehör spielen.

► Erstickungsgefahr. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.
- ▶ Beschädigungen am Zubehör können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Zubehör auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie niemals beschädigtes Zubehör.
- ▶ Im Falle des Austauschs defekter sicherheitsrelevanter Bauteile gewährleistet Miele nur bei Miele Originalersatzteilen, dass sie die Sicherheitsanforderungen in vollem Umfang erfüllen.

Sachgemäßer Gebrauch

Verbrennungsgefahr!

Das Zubehör wird im Betrieb sehr heiß. Sie können sich an heißen Oberflächen verbrennen.

Wir empfehlen Ihnen, hitzebeständige Grillhandschuhe anzuziehen, wenn Sie das Zubehör verwenden.

Achten Sie während des Betriebs und nach dem Ausschalten des Grills darauf, dass Sie keine heißen Teile und Oberflächen berühren.

Lassen Sie keine Kleidungsstücke oder brennbaren Gegenstände damit in Berührung kommen.

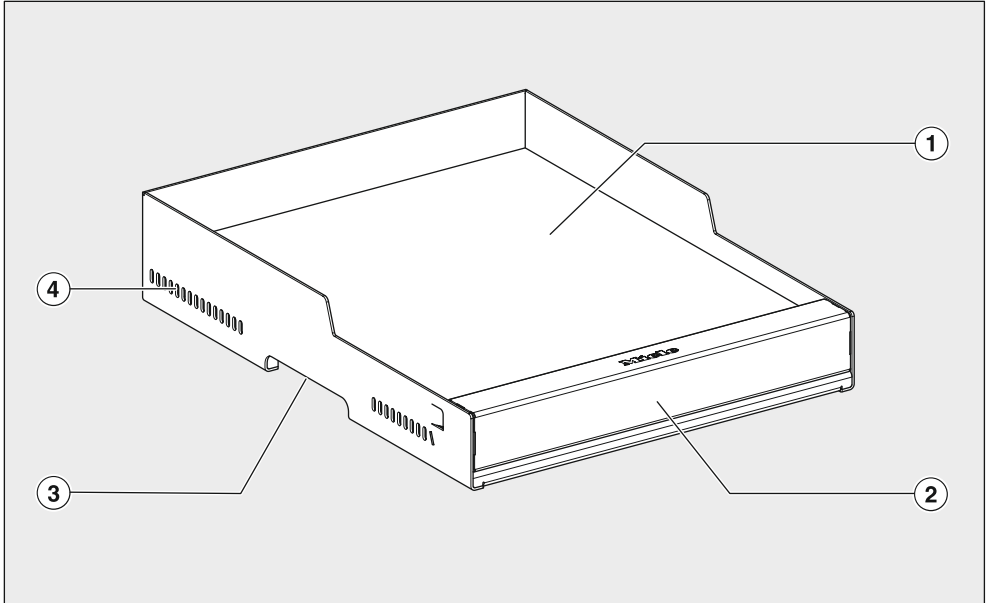
Warten Sie, bis der Grill und das Zubehör abgekühlt sind.

- ▶ Das Zubehör darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden!
- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie Öl- und Fettbrände niemals mit Wasser. Ersticken Sie Feuer oder Flammen oder verwenden Sie Trockenlöschmittel oder einen Schaumfeuerlöscher.
- ▶ Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell. Es entsteht gesundheitsschädlicher Rauch. Auf der Oberfläche hinterlassen verbrennende Öle und Fette, Harze, die eventuell nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie ausschließlich hochoverhitzbare Speiseöle und Fette, z. B. Distelöl, Rapsöl oder Sonnenblumenöl.

de-DE - Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Setzen Sie Speiseöle und Fette sparsam ein. Geben Sie Speiseöle und Fette nicht direkt auf die Grillflächen des Zubehörs. Fetten Sie stattdessen die Lebensmittel leicht ein.
- ▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.
- ▶ Verwenden Sie im Fall von Zubehör, das 2 Grillzonen belegt, niemals nur einen Brenner unter dem Zubehör. Verwenden Sie immer beide Brenner unter dem Zubehör.
- ▶ Edelstahloberflächen sind kratzempfindlich. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs und insbesondere, wenn Sie Zubehör auf den Outdoor-Küchenmodulen abstellen möchten.
- ▶ Stellen Sie das Zubehör nicht auf brennbaren Oberflächen, Glas oder wärmeempfindlichen Oberflächen ab.
- ▶ Große Temperaturunterschiede können das Zubehör beschädigen. Stellen Sie das Zubehör nicht auf kalten Oberflächen wie z. B. Fliesen oder Stein ab.
- ▶ Brandgefahr. Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an heißen Flächen entzünden.
Erhitzen Sie niemals Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Metallische oder scharfe Gegenstände beschädigen die Beschichtung. Verwenden Sie nur Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz.

Kennenlernen



- ① Grillplatte
- ② Fettwanne
- ③ Tragegriff
- ④ Belüftungsöffnungen

GriddleMaster ist eine glatte Grillplatte aus Edelstahl und wird zum Garen von Lebensmitteln auf dem Grill verwendet. Die Grillplatte speichert die Hitze optimal und verteilt sie gleichmäßig über die gesamte Oberfläche. So lassen sich Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse bei hohen Temperaturen und schonend grillen. Überschüssiges Fett sammelt sich in einer herausnehmbaren Fettwanne.

GriddleMaster ist ein Zubehör in Größe S und belegt 2 Grillzonen in der Grillkammer eines Miele Grills.

Bedienen

⚠ Verletzungsgefahr!

Das Zubehör ist schwer. Unachtsame Handhabung kann zu Verletzungen wie Quetschungen der Finger führen. Fassen Sie das Zubehör mit beiden Händen an. Gehen Sie langsam und behutsam vor, insbesondere wenn Sie das Zubehör in die Grillkammer einsetzen.

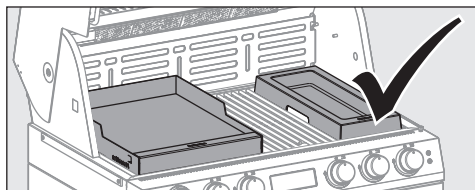
Zubehör richtig einsetzen

⚠ Gefahr!

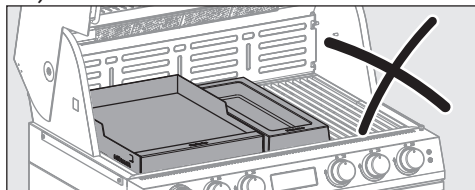
Für das MasterGrate Cooking System ist umfangreiches Zubehör zum Grillen und Kochen separat erhältlich. Dieses Zubehör kann in vielfältigen Kombinationen in der Grillkammer eingesetzt werden. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Kombinationen von Zubehör nicht möglich sind. Wenn Sie das Zubehör auf diese Weise einsetzen, kann der Grill und das Zubehör beschädigt werden. In seltenen Fällen kann eine Gefährdung durch erhöhte Schadstoffkonzentration auftreten.

Die folgenden Abbildungen zeigen exemplarisch Fälle von sachgemäßem und nicht-sachgemäßem Gebrauch von Zubehör. Entscheidend hierbei ist nicht, ob es sich um Zubehör aus Gusseisen oder Edelstahl handelt. Ausschlaggebende Faktoren sind die Größe des Zubehörs sowie die gesamte Abdeckung der Grillfläche. Setzen Sie Zubehör immer sachgemäß ein.

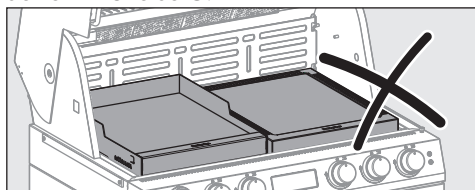
Verwendung ist **möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



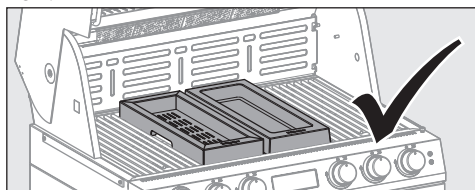
Verwendung ist **nicht möglich** – 1x Zubehör in Größe S, 1x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



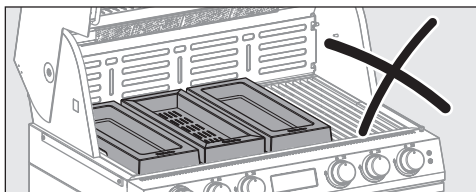
Verwendung ist **nicht möglich** – 2x Zubehör in Größe S:



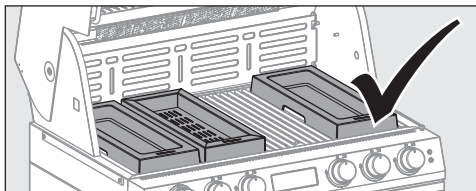
Verwendung ist **möglich** – 2x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



Verwendung ist **nicht möglich** – 3x Zubehör in Größe XS, in benachbarten Grillzonen:



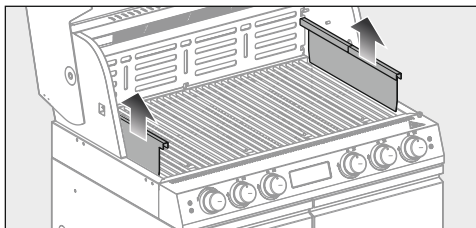
Verwendung ist **möglich** – 3x Zubehör in Größe XS, mit einer Grillzone Abstand:



Erste Reinigung

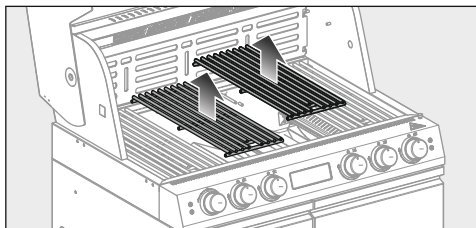
- Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Benutzen mit einem Schwammtuch, etwas mildem Handspülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

Zonentrenner entnehmen



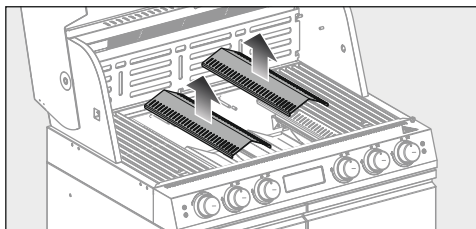
- Entnehmen Sie die Zonentrenner.

Grillroste entnehmen



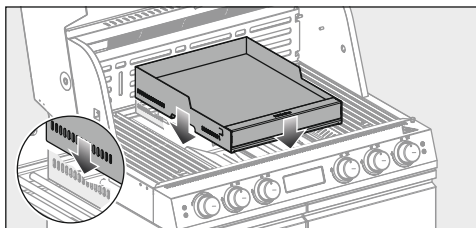
- Entnehmen Sie 2 Grillroste.

Brennerschutzbleche entnehmen



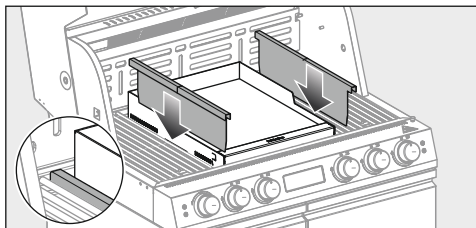
- Entnehmen Sie 2 Brennerschutzbleche.

Zubehör einsetzen



- Setzen Sie das Zubehör in die Grillkammer ein.

Zonentrenner einsetzen



- Setzen Sie auf beiden Seiten des Zubehörs Zonentrenner ein. Richten Sie die Zonentrenner so aus, dass die flache Seite zum Zubehör zeigt.

Gut zu wissen

Tipps zum Grillen

- Organisieren Sie den Bereich um den Grill mit nützlichen Gegenständen wie Gabeln, Grillzangen, Grillhandschuhen, Soßen und Gewürzen so, dass Sie während des Grillens in der Nähe des Grills bleiben können.
- Wir empfehlen, Grillgut zu marinieren. Dadurch schmeckt es besonders aromatisch.
- Bestreichen Sie nicht mariniertes Grillgut vor dem Grillen mit etwas Öl. Verwenden Sie nur Öle, die hocherhitzbar sind.
- Heizen Sie Ihren Grill und das Zubehör bei geschlossener Grillhaube auf die gewünschte Temperatur vor.

Reinigen und pflegen



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Nach Beendigung des Grillvorgangs sind der Grill und das Zubehör heiß.

Lassen Sie den Grill und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Die Oberflächen sind kratzempfindlich.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.

Im Rahmen einer Pyrolysereinigung entstehen sehr hohe Temperaturen, die Zubehör beschädigen können.

Entfernen Sie Zubehör aus der Grillkammer, bevor Sie eine Pyrolysereinigung durchführen.

Reinigen Sie Zubehör ausschließlich manuell.

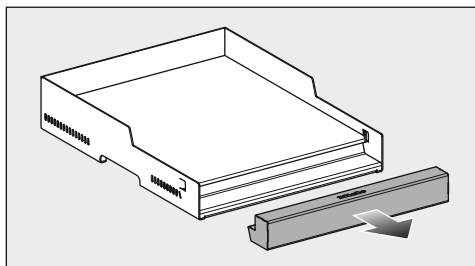


Verletzungsgefahr!

Die Fettwanne kann sich beim Tragen lösen und herunterfallen. Gliedmaßen können gequetscht werden. Bei heißem Fett in der Fettwanne besteht Verbrennungsgefahr.

Tragen Sie die Grillplatte und Fettwanne nie zusammen, sondern immer nur einzeln.

Warten Sie, bis das Zubehör abgekühlt ist, bevor Sie es tragen.



- Entleeren und reinigen Sie die Fettwanne.
- Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Benutzen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine:

- soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel
- kalklösenden Reinigungsmittel
- Fleck- und Rostentferner
- polierstoffhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel
- Geschirrspüler-Reiniger
- scheuernden harten Bürsten
- scheuernde Schwämme
- scheuernde Reinigungstücher
- Schmutzradierer
- Backofenreiniger
- Glasreiniger
- scharfen Metallschaber

Normale Verschmutzungen entfernen

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwammtuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen

Durch Rückstände können auf Oberflächen bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen. Diese Flecken beeinträchtigen nicht die Gebrauchseigenschaften.

Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

- Feuchten Sie festgebrannte Rückstände mit Spülmittellauge an und lassen Sie die Rückstände einige Minuten einweichen.
- Entfernen Sie die Verschmutzungen mit warmem Wasser und einem weichen Schwammtuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort und gründlich mit klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Dette tilbehør opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Uhensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på personer og ting.

Læs venligst brugsanvisningen grundigt, inden tilbehøret tages i brug. Brugsanvisningen indeholder vigtige anvisninger om sikkerhed, brug og rengøring. Derved undgås skader på personer og ting. Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Dette tilbehør er beregnet til privat brug på udendørs områder.
- ▶ Tilbehøret må udelukkende anvendes i et Miele Outdoor-køkken.
- ▶ Brug kun tilbehøret til privat brug. Brug kun tilbehøret til tilberedning af madvarer.

Det er ikke tilladt at anvende det til andre formål.

Børn i huset

- ▶ **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold børn væk.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af tilbehøret. Lad aldrig børn lege med tilbehøret.
- ▶ Risiko for kvælning. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.

Teknisk sikkerhed

- ▶ Vedligeholdelsearbejde eller reparationer foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren, og producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader som følge heraf. Installations- og vedligeholdelsesarbejde eller reparationer må kun udføres af en uddannet fagmand eller af Miele Service.
- ▶ Beskadiget tilbehør kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor tilbehøret for synlige skader. Brug aldrig beskadiget tilbehør.

► Ved udskiftning af defekte sikkerhedsrelevante komponenter garanterer Miele kun, at sikkerhedskravene opfyldes fuldt ud, hvis der anvendes originale Miele-reservedele.

Den daglige brug

 Risiko for forbrænding!

Tilbehøret bliver meget varmt under brug. Man kan brænde sig på varme overflader.

Vi anbefaler, at du tager varmebestandige grillhandsker på, når du bruger tilbehøret.

Pas på ikke at røre ved varme dele og overflader under brug og efter slukning af grillen.

Lad ikke tøj eller brændbare genstande komme i kontakt med den. Vent, indtil grillen og tilbehøret er kølet af.

► Tilbehøret må aldrig efterlades uden opsyn under brug!

► Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Sluk aldrig olie- og fedtbrænde med vand. Kvæl ilden eller flammerne, eller brug en pulverlukker eller en skumslukker.

► Ved høje temperaturer afbrændes madolie og fedt meget hurtigt. Der opstår sundhedsskadelig røg. På overfladen efterlader brændende olier og fedt harpiks, som måske ikke kan fjernes. Anvend udelukkende madolier og fedt med højt rygepunkt, fx tidselolie, rapsolie eller solsikkeolie.

► Brug madolier og fedtstoffer med måde. Undlad at hælde madolier og fedtstoffer direkte på tilbehørets grillflader. Smør i stedet madvarerne let.

► For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes.

De anbefalede grilltider bør overholdes.

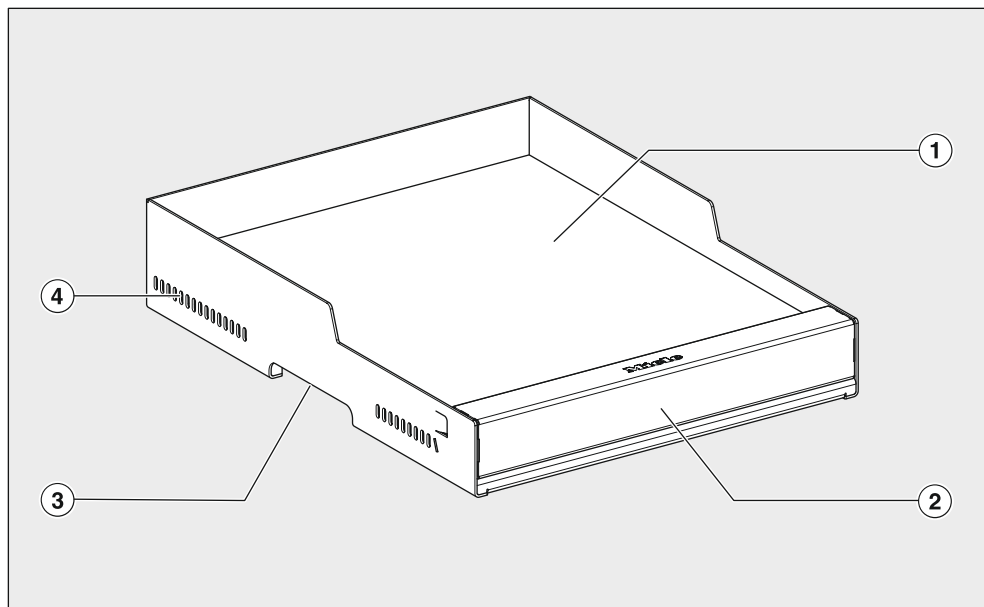
► Hvis tilbehøret dækker to grillzoner, må du aldrig kun bruge én brænder under tilbehøret. Brug altid begge brænderne under tilbehøret.

► Overflader af rustfrit stål er følsomme over for ridser. Vær forsigtig ved håndtering af tilbehøret og ved frastilling af tilbehøret på outdoor-køkkenmodulerne.

► Undgå at placere tilbehøret på brændbare overflader, glas eller varmemfølsomme overflader.

- ▶ Store temperaturforskelle kan beskadige tilbehøret. Undgå at placere tilbehøret på kolde overflader, fx fliser eller sten.
- ▶ Risiko for brand! Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordampes ved høje temperaturer. Denne damp kan antændes ved kontakt med varme overflader.
Opvarm aldrig alkohol ufortyndet.
- ▶ Metalliske eller skarpe genstande beskadiger belægningen. Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ.

Lær dit produkt at kende



① Grillplade

③ Greb

② Fedtrende

④ Ventilationsåbninger

GriddleMaster er en glat grillplade af rustfrit stål, der bruges til at tilberede mad på grillen. Grillpladen lagrer varmen optimalt og fordeler den jævnt over hele overfladen. På denne måde kan kød, fisk, skaldyr og grøntsager grilles skånsomt ved høje temperaturer. Overskydende fedt opsamles i en udtagelig fedtdrypbakke.

GriddleMaster er et tilbehør i størrelse S og optager 2 grillzoner i grillkammeret på en Miele-grill.

Betjening



Risiko for at komme til skade!
Tilbehøret er tungt. Uforsigtig håndtering kan føre til skader, såsom klemte fingre.

Tag fat i tilbehøret med begge hænder. Gå langsomt og forsigtigt til værks, især når du sætter tilbehøret ind i grillkammeret.

Korrekt brug af tilbehør

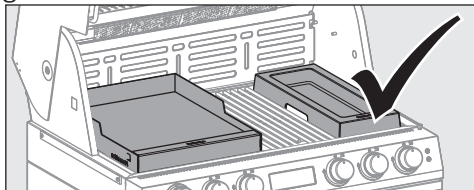


Fare!

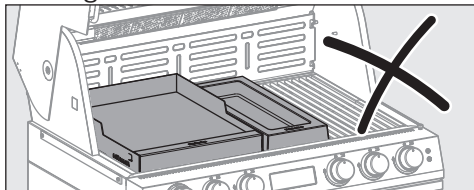
Der findes en lang række tilbehør til grillstegning og madlavning, som kan købes separat til MasterGrate Cooking-system. Dette tilbehør kan bruges i en række forskellige kombinationer i grillkammeret. Bemærk, at visse kombinationer af tilbehør ikke er mulige. Hvis du bruger tilbehøret på denne måde, kan grillen og tilbehøret blive beskadiget. I sjældne tilfælde kan der opstå en fare på grund af øgede koncentrationer af forurenende stoffer.

Følgende illustrationer viser eksempler på korrekt og ukorrekt brug af tilbehør. Det afgørende her er ikke, om tilbehøret er lavet af støbejern eller rustfrit stål. Afgørende faktorer er tilbehørets størrelse og den samlede dækning af grillfladen. Brug altid tilbehøret korrekt.

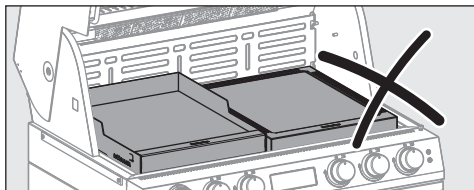
Brug er **mulig** - 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS, med afstand til grillzone:



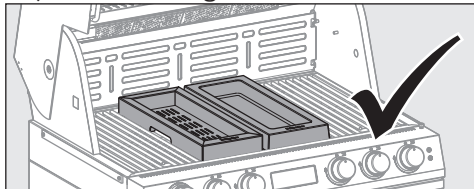
Brug er **ikke mulig** - 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS, i tilstødende grillzoner:



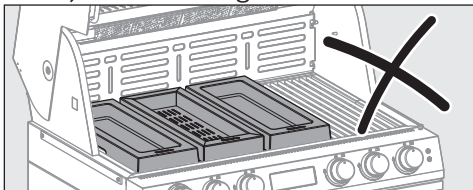
Brug er **ikke mulig** - 2x tilbehør i størrelse S:



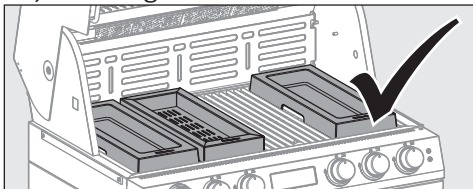
Brug er **mulig** - 2x tilbehør i størrelse XS, i tilstødende grillzoner:



Brug er **ikke mulig** - 3x tilbehør i størrelse XS, i tilstødende grillzoner:



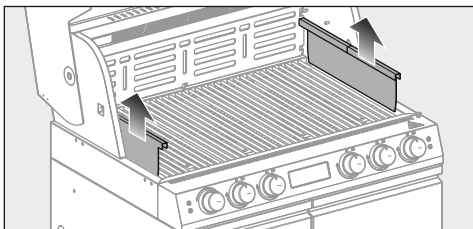
Brug er **mulig** - 3x tilbehør i størrelse XS, med én grillzoneafstand:



Første rengøring

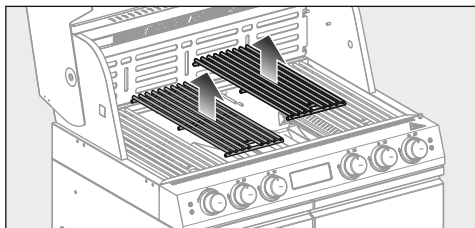
- Rengør tilbehøret med en svampekuld, lidt opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand, inden det tages i brug første gang.
- Tør overfladerne grundigt efter med en blød klud.

Zoneadskillerne tages ud



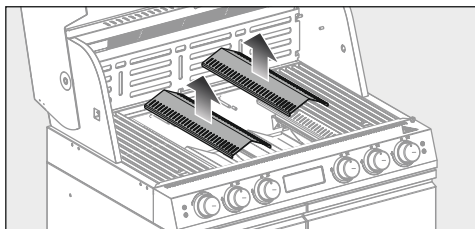
- Tag zoneadskillerne ud.

Grillristene tages ud



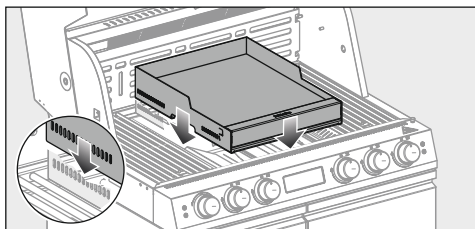
- Tag de 2 grillriste ud.

Brænderafskærmningerne tages ud



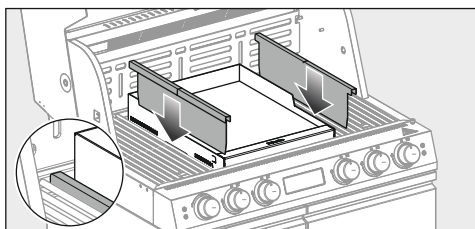
- Tag 2 brænderafskærmninger ud.

Tilbehøret sættes i



- Sæt tilbehøret ind i grillkammeret.

Zoneadskillerne sættes i



- Sæt zoneadskillere ind på begge sider af tilbehøret. Placer zoneadskillerne, så den flade side vender mod tilbehøret.

Godt at vide

Råd om grillstegning

- Organiser området omkring grillen med nyttige ting som gafler, grilltænger, grillhandsker, saucer og krydderier, så du kan være tæt på grillen, mens du grillsteger.
- Vi anbefaler, at man marinerer grillvarerne. Derved smager det særligt aromatisk.
- Pensl ikke-marinerede grillvarer med lidt olie, før du griller. Anvend kun fedt eller olie, der kan tåle kraftig opvarmning.
- Forvarm grillen og tilbehøret til den ønskede temperatur med lukket grill-låg.

Rengøring og vedligeholdelse



Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

Når grillprocessen er færdig, er grillen og tilbehøret varmt.

Lad grillen og tilbehøret køle af før rengøring.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Overfladerne kan få ridser.

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Anvend ikke skurende eller ridsende rengøringsmidler.

Under en pyrolyserengøring opstår der meget høje temperaturer, som kan beskadige tilbehøret.

Fjern tilbehør fra grillkammeret, inden du udfører en pyrolyserengøring.

Tilbehør må udelukkende rengøres manuelt.

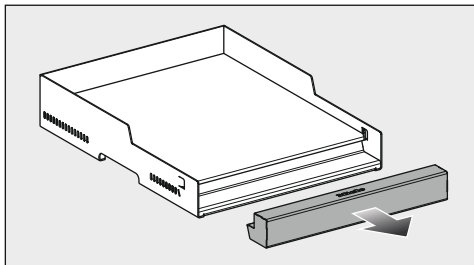


Risiko for at komme til skade!

Fedtdrypbakken kan løsne sig og falde ned, når den bæres. Legemsdele kan komme i klemme. Der er fare for forbrændinger, når der er varmt fedt i fedtdrypbakken.

Grillplade og fedtdrypbakke må aldrig bæres sammen, men altid kun hver for sig.

Vent med at transportere tilbehøret, til det er kølet af.



- Tøm og rengør fedtdrypbakken.
- Rengør tilbehøret efter hver brug.

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne skal følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- kalkopløsende rengøringsmidler
- plet- og rustfjerningsmidler
- rengøringsmidler med polerende eller skurende virkning, fx skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- hårde skurebørster
- skuresvampe
- rengøringsklude, der kan ridse overfladen
- viskelæder
- ovnrens
- glasrengøringsmidler
- skarpe metalskrabere

Fjernelse af normalt snavs

- Fjern normalt snavs med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød svampeklud.
- Fjern alle rester af rengøringsmidler grundigt med rent vand.
- Tør overfladerne efter med en blød klud.

Fjernelse af fastsiddende snavs

Fastbrændte rester kan forårsage varige misfarvninger eller matte pletter på overflader. Disse pletter påvirker ikke brugsegenskaberne.

Forsøg ikke at fjerne disse pletter for enhver pris. Anvend kun de nævnte hjælpemidler.

- Fugt fastbrændte rester med varmt vand tilsat opvaskemiddel, og lad det virke i nogle minutter på resterne.
- Fjern snavset med varmt vand og en blød svampeklud.
- Fjern med det samme alle rester af rengøringsmidler grundigt med rent vand.
- Tør overfladerne efter med en blød klud.

Αυτό το εξάρτημα ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Ωστόσο, η ακατάλληλη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα. Οι οδηγίες χρήσης περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και τον καθαρισμό. Έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας αλλά και τη συσκευή από οποιαδήποτε βλάβη.

Η Miele δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για βλάβες που προκύπτουν από τη μη τήρηση αυτών των υποδείξεων.

Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες χρήσης και, σε περίπτωση που η συσκευή αλλάξει ιδιοκτήτη, μην παραλείψετε να του τις παραδώσετε.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για χρήση σε οικιακό ή παρόμοιο με οικιακό περιβάλλον, σε εξωτερικούς χώρους.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα αποκλειστικά σε μια κουζίνα εξωτερικού χώρου Miele.
- Το εξάρτημα αυτό προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο για το μαγείρεμα τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.

Προστασία για τα παιδιά

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ καυτά. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Επιτηρείτε πάντα τα παιδιά που βρίσκονται κοντά στο εξάρτημα. Μην αφήνετε τα παιδιά ποτέ να παίζουν με το εξάρτημα.
- Κίνδυνος ασφυξίας. Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και να πάθουν ασφυξία. Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην έχουν πρόσβαση στο υλικό συσκευασίας.

Τεχνική ασφάλεια

► Αν οι εργασίες εγκατάστασης, συντήρησης και επισκευής δεν γίνουν από καταρτισμένους τεχνικούς, μπορεί να προκληθούν σοβαροί κίνδυνοι για τον χρήστη, για τους οποίους καμία ευθύνη δεν φέρει ο κατασκευαστής. Οι εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης ή οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από καταρτισμένο τεχνικό ή από το Miele Service.

► Ζημιές στο εξάρτημα μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε το εξάρτημα για ορατές ζημιές. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά.

► Σε περίπτωση αντικατάστασης ελαττωματικών εξαρτημάτων που σχετίζονται με την ασφάλεια, η Miele εγγυάται ότι μόνο τα γνήσια ανταλλακτικά της Miele πληρούν πλήρως τις απαιτήσεις ασφαλείας.

Σωστή χρήση

 Κίνδυνος εγκαύματος!

Το εξάρτημα θερμαίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος στις καυτές επιφάνειες.

Σας συνιστούμε να φοράτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψησίματος για μπάρμπεκιου, όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίηση της ψησταριάς, προσέξτε να μην αγγίζετε καυτά μέρη ή επιφάνειες.

Μην αφήνετε ρούχα ή εύφλεκτα αντικείμενα να έρθουν σε επαφή με αυτά.

Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν η ψησταριά και τα εξαρτήματά της.

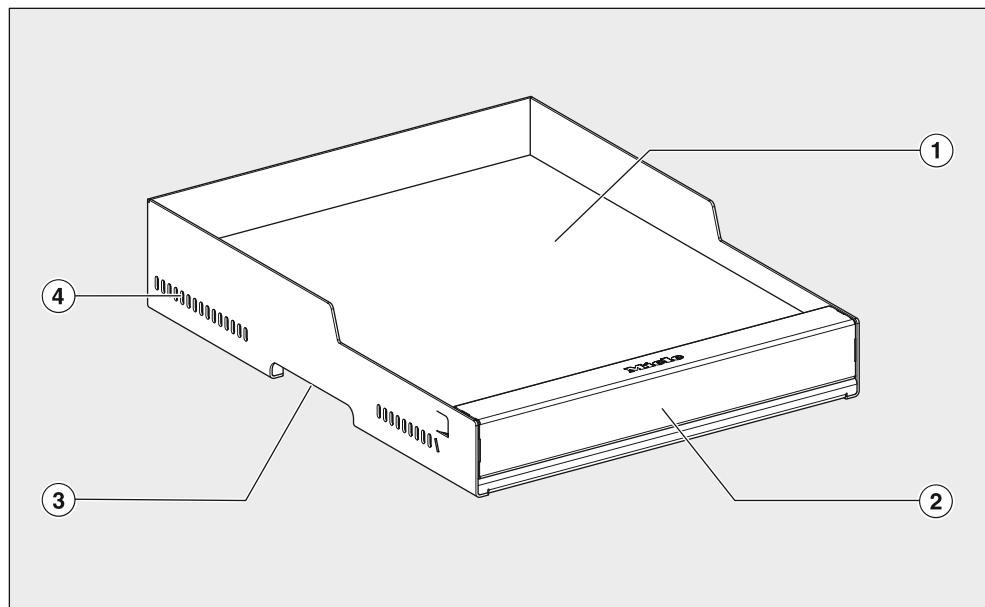
► Τα εξαρτήματα δεν πρέπει ποτέ να μένουν χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!

► Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, αν υπερθερμανθούν. Μην σβήνετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Πνίξτε τη φωτιά ή τις φλόγες ή χρησιμοποιήστε ξηρά μέσα κατάσβεσης ή πυροσβεστήρα αφρού.

► Σε υψηλές θερμοκρασίες τα έλαια και τα λίπη καίγονται πολύ γρήγορα. Δημιουργείται καπνός βλαβερός για την υγεία. Στην επιφάνεια τα λίπη και τα έλαια που καίγονται αφήνουν κατάλοιπα, τα οποία ενδεχομένως να μην μπορούν πια να αφαιρεθούν. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά έλαια και λίπη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. καρθαμέλαιο, κραμβέλαιο ή ηλιέλαιο.

- ▶ Χρησιμοποιείτε με φειδώ τα μαγειρικά έλαια και λίπη. Μη ρίχνετε μαγειρικά έλαια και λίπη απευθείας στις επιφάνειες ψησίματος του εξαρτήματος. Αντ' αυτού, λαδώνετε ελαφρά τα τρόφιμα.
- ▶ Όταν ψήνετε τρόφιμα στην ψησταριά οι μεγάλοι χρόνοι ψησίματος μπορεί να στεγνώσουν το φαγητό και ενδεχομένως να δημιουργηθεί αυτανάφλεξη.
Να τηρείτε τους χρόνους ψησίματος που συστήνονται για την ψησταριά.
- ▶ Σε περίπτωση εξαρτημάτων που καταλαμβάνουν 2 ζώνες ψησίματος, μη χρησιμοποιείτε ποτέ μόνο έναν καυστήρα κάτω από το εξάρτημα. Χρησιμοποιείτε πάντα και τους δύο καυστήρες κάτω από το εξάρτημα.
- ▶ Οι επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι είναι ευαίσθητες στις γρατσουνιές. Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό του εξαρτήματος και ειδικά όταν θέλετε να ακουμπήσετε εξαρτήματα πάνω στις μονάδες κουζίνας εξωτερικού χώρου.
- ▶ Μην τοποθετείτε το εξάρτημα πάνω σε εύφλεκτες επιφάνειες, γυαλί ή επιφάνειες ευαίσθητες στη θερμότητα.
- ▶ Οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο εξάρτημα. Μην τοποθετείτε το εξάρτημα σε κρύες επιφάνειες, όπως π.χ. πλακάκια ή πέτρα.
- ▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς. Αν για την παρασκευή τροφίμων χρησιμοποιείτε οينوπνευματώδη ποτά, λάβετε υπόψη σας ότι το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Αυτός ο ατμός μπορεί να αναφλεγεί σε καυτές επιφάνειες.
Μη ζεσταίνετε ποτέ οινόπνευμα χωρίς αραίωση.
- ▶ Τα μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα προκαλούν ζημιά στην επίστρωση. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά ή ξύλινα βοηθητικά μέσα μαγειρικής.

Γνωριμία με τη συσκευή



- ① Πλάκα ψησίματος
- ② Δοχείο συλλογής λίπους
- ③ Λαβή μεταφοράς
- ④ Ανοίγματα αερισμού

Το GriddleMaster είναι μια λεία πλάκα ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι και χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων πάνω στην ψησταριά. Η πλάκα ψησίματος συγκρατεί τη θερμότητα με τον βέλτιστο τρόπο και την κατανέμει ομοιόμορφα σε ολόκληρη την επιφάνεια. Έτσι, το κρέας, το ψάρι, τα θαλασσινά και τα λαχανικά μπορούν να ψηθούν σε υψηλές θερμοκρασίες και με ήπιο τρόπο. Το περιττό λίπος συσσωρεύεται σε ένα αφαιρούμενο δοχείο συλλογής λίπους.

Το GriddleMaster είναι ένα εξάρτημα μεγέθους S και καταλαμβάνει 2 ζώνες ψησίματος στον θάλαμο ψησίματος μιας ψησταριάς Miele.

Χειρισμός



Κίνδυνος τραυματισμού!

Το εξάρτημα είναι βαρύ. Ο απρόσεκτος χειρισμός μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς, όπως σύνθλιψη των δακτύλων.

Πιάστε το εξάρτημα και με τα δύο χέρια. Ενεργείτε αργά και προσεκτικά, ειδικά όταν τοποθετείτε το εξάρτημα στο εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος.

Σωστή χρήση εξαρτημάτων

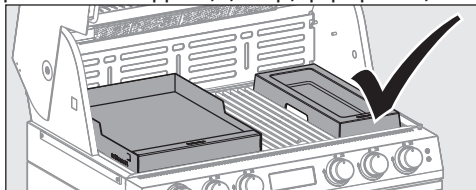


Κίνδυνος!

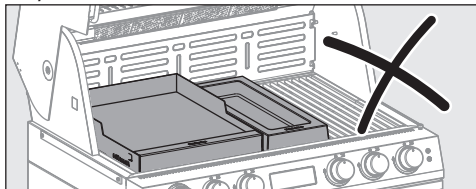
Για το σύστημα MasterGrate Cooking διατίθεται ξεχωριστά ένα ευρύ φάσμα εξαρτημάτων για ψήσιμο και μαγείρεμα. Αυτά τα εξαρτήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε διάφορους συνδυασμούς στο θάλαμο ψησίματος. Παρακαλείστε να σημειώσετε ότι ορισμένοι συνδυασμοί εξαρτημάτων δεν είναι δυνατοί. Εάν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα με αυτόν τον τρόπο, η ψησταριά και τα εξαρτήματα ενδέχεται να υποστούν ζημιά. Σε σπάνιες περιπτώσεις, μπορεί να προκύψει κίνδυνος λόγω αυξημένων συγκεντρώσεων ρύπων.

Οι παρακάτω εικόνες δείχνουν παραδείγματα σωστής και ακατάλληλης χρήσης των εξαρτημάτων. Καθοριστικό είναι εδώ αν τα εξαρτήματα είναι κατασκευασμένα από χυτοσίδηρο ή ανοξείδωτο ατσάλι. Καθοριστικοί παράγοντες είναι το μέγεθος των εξαρτημάτων και η συνολική κάλυψη της επιφάνειας ψησίματος. Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά τα εξαρτήματα.

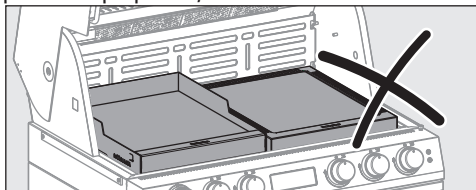
Είναι **δυνατή** η χρήση – 1 εξάρτημα σε μέγεθος S, 1 εξάρτημα σε μέγεθος XS, με απόσταση μιας ζώνης ψησίματος:



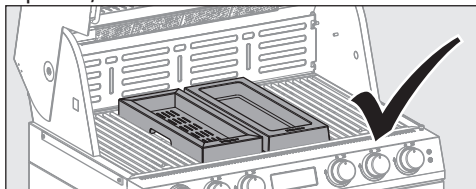
Η χρήση **δεν είναι δυνατή** – 1 εξάρτημα στην κατηγορία S, 1 εξάρτημα στην κατηγορία XS, σε γειτονικές ζώνες ψησίματος:



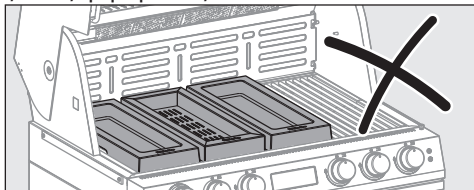
Η χρήση **δεν είναι δυνατή** – 2 εξαρτήματα σε μέγεθος S:



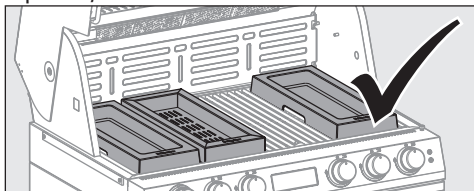
Η χρήση είναι **δυνατή** – 2 εξαρτήματα σε μέγεθος XS, σε γειτονικές ζώνες ψησίματος:



Η χρήση **δεν είναι δυνατή** – 3 εξαρτήματα σε μέγεθος XS, σε γειτονικές ζώνες ψησίματος:



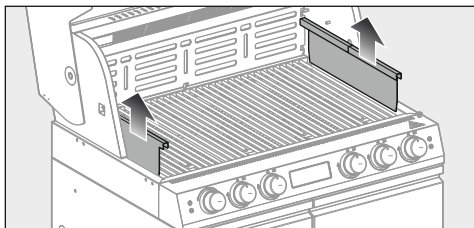
Είναι **δυνατή** η χρήση – 3 εξαρτήματα σε μέγεθος XS, με απόσταση ζώνης ψησίματος:



Αρχικός καθαρισμός

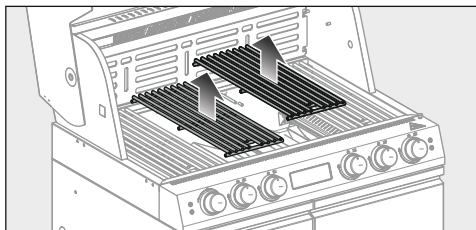
- Καθαρίζετε το εξάρτημα πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά με ένα απορροφητικό πανί, λίγο ήπιο υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε σχολαστικά τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Αφαίρεση διαχωριστικών ζωνών



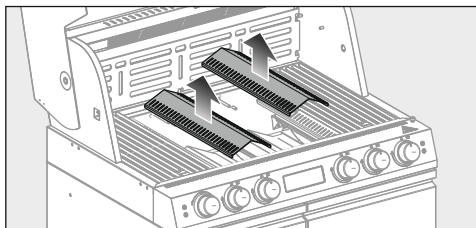
- Αφαιρέστε τα διαχωριστικά ζωνών.

Αφαίρεση σχαρών ψησίματος



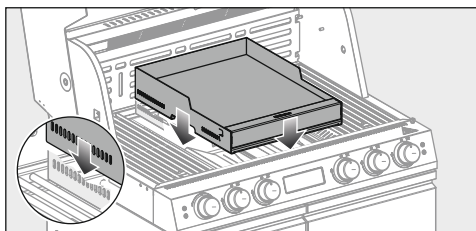
- Αφαιρέστε 2 σχάρες ψησίματος.

Αφαίρεση ελασμάτων προστασίας καυστήρα



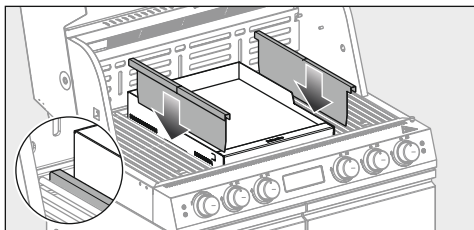
- Αφαιρέστε 2 ελάσματα προστασίας καυστήρα.

Τοποθέτηση εξαρτήματος



- Τοποθετήστε το εξάρτημα μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

Τοποθέτηση διαχωριστικών ζωνών



- Τοποθετήστε τα διαχωριστικά ζωνών και στις δύο πλευρές του εξαρτήματος. Τοποθετήστε τα διαχωριστικά ζωνών έτσι ώστε η επίπεδη πλευρά να είναι στραμμένη προς το εξάρτημα.

Χρήσιμες πληροφορίες

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στην ψησταριά

- Οργανώστε τον χώρο γύρω από την ψησταριά με χρήσιμα αντικείμενα, όπως πιρούνια, λαβίδες ψησίματος, γάντια ψησίματος, σάλτσες και μπαχαρικά, ώστε να μπορείτε να μένετε κοντά στην ψησταριά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Συνιστούμε να μαρινάρετε τα τρόφιμα που θα ψηθούν στην ψησταριά. Έτσι, θα έχετε ένα ιδιαίτερα αρωματικό και γευστικό αποτέλεσμα.
- Αν δεν έχετε μαρινάρει προηγουμένως τα τρόφιμα, αλείψτε τα πριν το ψήσιμο στην ψησταριά με λίγο λάδι. Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια που αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Προθερμάνετε την ψησταριά σας και το εξάρτημα στην επιθυμητή θερμοκρασία με το καπάκι της ψησταριάς κλειστό.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, η ψησταριά και το εξάρτημα είναι καυτά.

Αφήστε την ψησταριά και το εξάρτημα να κρυώσουν πριν τον καθαρισμό.

Το χρώμα των επιφανειών μπορεί να αλλοιωθεί, αν έρθουν σε επαφή με ακατάλληλα καθαριστικά. Οι επιφάνειες είναι ευαίσθητες στις χαρακιές. Αφαιρείτε αμέσως τα κατάλοιπα των καθαριστικών.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή σκληρά καθαριστικά.

Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση δημιουργούνται πολύ υψηλές θερμοκρασίες, οι οποίες ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στα εξαρτήματα.

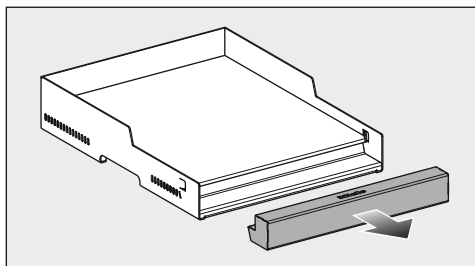
Αφαιρέστε το εξάρτημα από τον θάλαμο ψησίματος πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό με πυρόλυση. Καθαρίζετε το εξάρτημα αποκλειστικά με το χέρι.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Το δοχείο συλλογής λίπους μπορεί να αποκολληθεί κατά τη μεταφορά και να πέσει. Υπάρχει κίνδυνος σύνθλιψης μελών του σώματος. Όταν το λίπος στο δοχείο συλλογής λίπους είναι καυτό, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Μη μεταφέρετε ποτέ την πλάκα ψησίματος και το δοχείο συλλογής λίπους μαζί, αλλά πάντα ξεχωριστά.

Περιμένετε μέχρι να κρυώσει το εξάρτημα, πριν το μεταφέρετε.



- Αδειάστε και καθαρίστε το δοχείο συλλογής λίπους.
- Καθαρίζετε το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση.

Ακατάλληλα καθαριστικά

Για να αποφύγετε φθορές στις επιφάνειες, μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό τίποτα από τα παρακάτω:

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αλκάλια, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- αφαιρετικά λεκέδων και σκουριάς
- ισχυρά καθαριστικά σε μορφή σκόνης, παχύρρευστου υγρού ή με κόκκους
- καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- Απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων
- σκληρές βούρτσες
- λειαντικά σφουγγάρια
- λειαντικά πανιά καθαρισμού
- ειδικά σφουγγαράκια τύπου μαγικής γόμας

Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

- Απομακρύνετε τη συνηθισμένη βρομιά με ζεστό νερό, υγρό πλύσης και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Αφαίρεση σκληρής βρομιάς

Από υπολείμματα μπορεί να προκύψουν μόνιμοι αποχρωματισμοί ή ματ κηλίδες στις επιφάνειες. Αυτοί οι ρύποι δεν επηρεάζουν καθόλου τις ιδιότητες χρήσης.

Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε μέσον. Χρησιμοποιείτε μόνο τα υλικά καθαρισμού που αναφέρονται εδώ.

- Μουλιάστε τα καμμένα υπολείμματα σε σαπουνόνερο και αφήστε τα μερικά λεπτά να μαλακώσουν.
- Αφαιρέστε τη βρομιά με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Απομακρύνετε άμεσα και επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

These accessories comply with all relevant local and national safety requirements. However, inappropriate use can lead to personal injury and damage to property.

Read the operating instructions carefully before using the accessories. They contain important information on safety, installation, use and cleaning. This prevents both personal injury and damage to the appliance.

Miele cannot be held liable for injury or damage caused by non-compliance with these instructions.

Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future owner.

Correct application

- ▶ These accessories are intended for outdoor use in domestic households and similar working and residential environments.
- ▶ Only use the accessories in a Miele outdoor kitchen.
- ▶ These accessories are exclusively intended for use under normal domestic conditions. Only use the accessories to grill food. Any other use is not permitted.

Safety with children

- ▶ **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- ▶ Children should be supervised in the vicinity of the accessories. Never allow children to play with the accessories.
- ▶ **Danger of suffocation!** Whilst playing, children may become entangled in packaging material (such as plastic wrapping) or pull it over their head with the risk of suffocation. Keep packaging material away from children.

Technical safety

- ▶ Installation, maintenance or repairs by unqualified persons could be extremely dangerous. The manufacturer cannot accept liability for unauthorised work. Installation, maintenance and repairs must only be carried out by a qualified specialist or Miele Customer Service.
- ▶ Damage to the accessories can compromise your safety. Check the accessories for visible signs of damage. Never use damaged accessories.
- ▶ If defective safety-relevant components are replaced, Miele can only guarantee full compliance with safety requirements if genuine Miele replacement parts are used.

Correct use

Danger of burning!

The accessories get very hot during operation. You could burn yourself on hot surfaces.

It is recommended to wear heat-resistant barbecue gloves when using the accessories.

During operation and after switching the barbecue off, make sure that you do not touch any hot parts or surfaces.

Do not let any items of clothing or flammable objects come into contact with these parts.

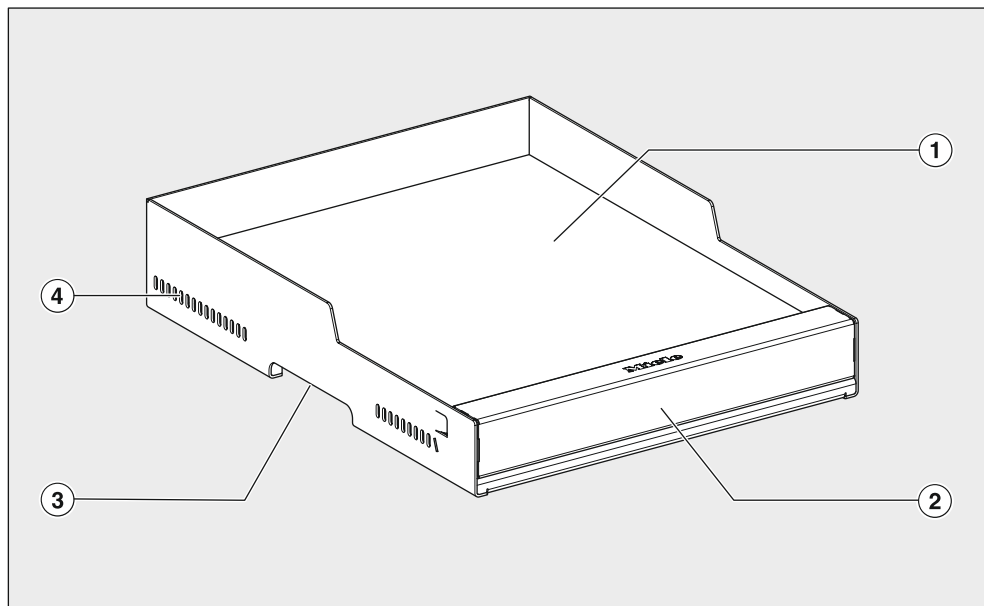
Wait until the barbecue and accessories have cooled down.

- ▶ Do not leave the accessories unattended while they are being used.
- ▶ Oils and fats can ignite if allowed to overheat. Never attempt to put out oil or fat fires with water. Smother the fire or flames, or use a dry chemical extinguishing agent or foam fire extinguisher.
- ▶ Cooking oils and fats burn very quickly at high temperatures. The resultant smoke is a health hazard. Burnt-on oil and fat leaves a residue that will eventually become impossible to remove. Only use cooking oil that has a high flash point, such as safflower oil, rapeseed oil or sunflower oil.
- ▶ Use cooking oils and fats sparingly. Do not pour cooking oils and fats directly onto the grill surfaces of the accessories. Instead, lightly brush some oil onto the food.

en-AU, NZ - Warning and Safety instructions

- ▶ Make sure that you keep to the recommended grilling times when using grilling functions.
Excessively long grilling times can lead to food drying out and burning or could even cause the food to catch fire.
- ▶ With accessories that occupy 2 grill zones, do not use only one burner under the accessories. Always use both burners under the accessories.
- ▶ Stainless steel surfaces are susceptible to scratching. Be careful when handling the accessories and especially if you want to place accessories on the outdoor kitchen modules.
- ▶ Do not place the accessories on combustible surfaces, glass or heat-sensitive surfaces.
- ▶ Large differences in temperature can damage the accessories. Do not place the accessories on cold surfaces such as tiles or stone.
- ▶ Risk of fire. If using alcohol in your recipes, please be aware that high temperatures can cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire on hot surfaces.
Never heat undiluted alcohol as it can easily ignite.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the non-stick coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Familiarising yourself with the appliance



- ① Griddle plate
- ② Grease tray
- ③ Carry handle
- ④ Ventilation openings

GriddleMaster is a smooth griddle plate made of stainless steel and is used for cooking food on the barbecue. The griddle plate stores the heat perfectly and distributes it evenly over the entire surface. This allows meat, fish, seafood and vegetables to be grilled gently at high temperatures. Excess grease collects in a removable grease tray.

GriddleMaster is an accessory in size S and occupies 2 grill zones in the grill compartment of a Miele barbecue.

Operation

⚠ Danger of injury!

The accessories are heavy. Careless handling can lead to injuries such as bruised fingers.

Hold the accessories with both hands. Proceed slowly and carefully, especially when inserting the accessories into the grill compartment.

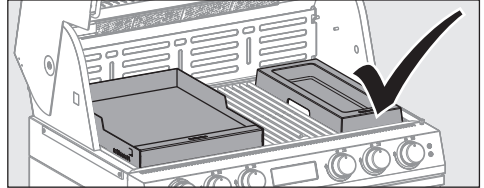
Proper use of accessories

⚠ Danger!

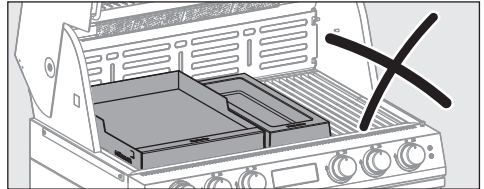
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate Cooking System. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this way, the barbecue and the accessories may be damaged. In rare cases, there may be a health hazard due to increased concentrations of pollutants.

The following illustrations show examples of proper and improper use of accessories. It is not important here whether the accessories are made of cast iron or stainless steel. The crucial factors are the size of the accessories and whether or not the grill surface is fully covered. Always use the accessories properly.

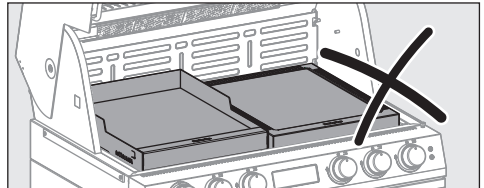
Possible use – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, with spacing corresponding to one grill zone:



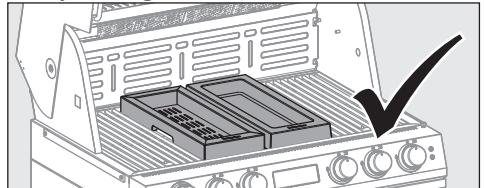
Not possible – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, in adjacent grill zones:



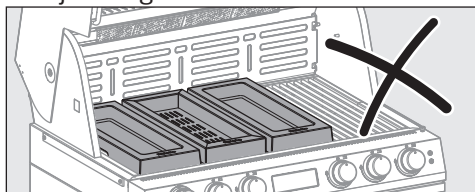
Not possible – 2 x size S accessories:



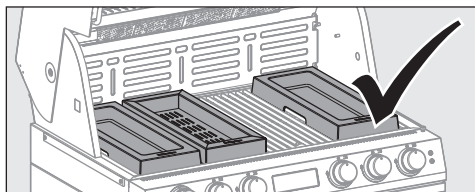
Possible use – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



Not possible – 3 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



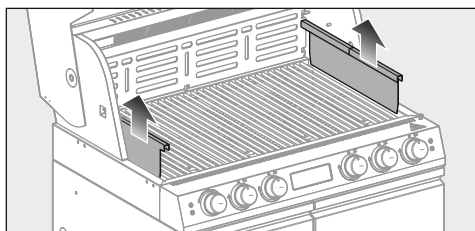
Possible use – 3 x size XS accessories, with spacing corresponding to one grill zone:



Cleaning for the first time

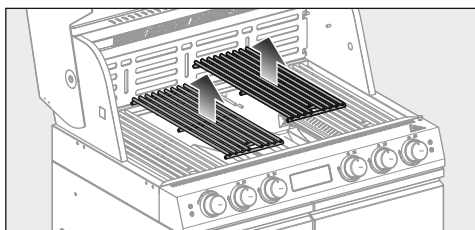
- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge cloth, a small amount of mild washing-up liquid and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft cleaning cloth.

Removing the zone dividers



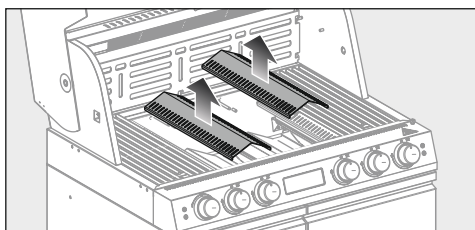
- Remove the zone dividers.

Removing the grilling racks



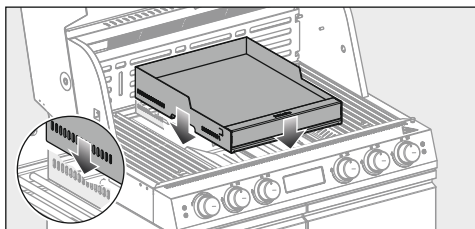
- Remove the 2 grilling racks.

Removing the burner guards



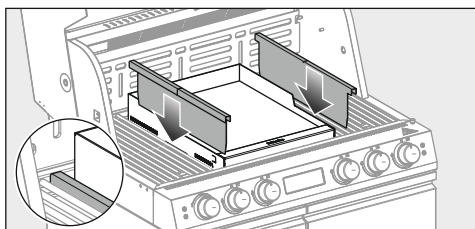
- Remove the 2 burner guards.

Inserting the accessories



- Place the accessories in the grill compartment.

Inserting the zone dividers



- Insert zone dividers on both sides of the accessories. Align the zone dividers so that the flat side is facing the accessories.

Good to know

Tips for barbecuing

- Organise the area around the barbecue with useful items such as forks, barbecue tongs, barbecue gloves, sauces and spices so that you can stay close to the barbecue while cooking.
- It is recommended to marinate barbecue food for barbecuing. This will improve the flavour of the food.
- Brush a little oil on non-marinated barbecue food before barbecuing it. Use only oils that can withstand high temperatures.
- Pre-heat your barbecue and the accessories to the desired temperature with the barbecue hood closed.

Cleaning and care



Risk of burning due to hot surfaces.

Once you have finished grilling, the barbecue and accessories will be hot. Allow the barbecue and accessories to cool down before cleaning.

All surfaces could be discoloured or damaged if unsuitable cleaning agents are used. The surfaces are susceptible to scratching.

Remove any residual cleaning agent immediately.

Never use abrasive sponges or cleaning agents.

The pyrolytic cleaning programme generates very high temperatures that can damage the accessories.

Remove the accessories from the grill compartment before running the pyrolytic cleaning programme.

Always clean the accessories manually.

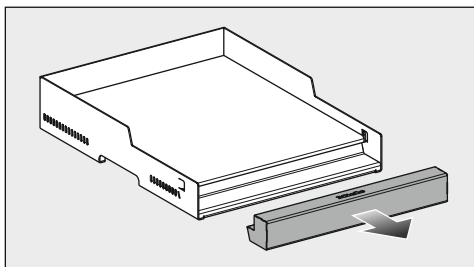


Danger of injury!

The grease tray may come loose and fall off when carried. Limbs could be crushed. There is a risk of burns from hot grease in the grease tray.

Never carry the griddle plate and grease tray together – always carry them separately.

Wait until the accessories have cooled down before carrying them.



- Empty and clean the grease tray.
- Clean the accessories after every use.

Unsuitable cleaning agents

To avoid damaging the surfaces of the accessory, do not use:

- cleaning agents containing soda, alkalines, ammonia, acids or chlorides
- stain and rust removers
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners
- solvent-based cleaning agents
- dishwasher cleaning agents
- hard, abrasive brushes
- abrasive sponges
- abrasive cleaning cloths
- dirt eraser sponges

Removing normal soiling

- Remove normal soiling immediately with warm water, washing-up liquid and a soft sponge cloth.
- Remove any cleaning agent residues thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft cloth.

Removing stubborn soiling

Residues can leave lasting discolouration or matt patches on surfaces. These stains will not affect the functional characteristics of the surface finish.

Do not use force to remove the stains. Clean only as described in these instructions.

- Moisten stubborn soiling with a solution of hot water and washing-up liquid and leave to soak for a few minutes.
- Remove the soiling with warm water and a soft sponge cloth.
- Remove any cleaning agent residues immediately and thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft cloth.

This accessory complies with all relevant local and national safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and material damage.

Read the operating instructions carefully before using the accessory. They contain important information on safety, installation, use, and cleaning. This prevents both personal injury and damage. Miele cannot be held liable for injury or damage caused by non-compliance with these instructions.

Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future owner.

Correct application

- ▶ This accessory is intended for use in domestic households and similar working and residential environments.
- ▶ Only use the accessories in a Miele outdoor kitchen.
- ▶ These accessories are exclusively intended for use under normal domestic conditions. Only use the accessories to cook food. All other types of use are not permitted.

Safety with children

- ▶ CAUTION: Accessible parts may be very hot. Keep children away from the accessories.
- ▶ Children should be supervised in the vicinity of the accessory. Never allow children to play with the accessory.
- ▶ Danger of suffocation! Whilst playing, children may become entangled in packaging material (such as plastic wrapping) or pull it over their head with the risk of suffocation. Keep packaging material away from children.

Technical safety

- ▶ Unauthorised installation, maintenance or repairs could result in unforeseen dangers for the user, for which the manufacturer cannot accept liability. Installation, maintenance or repairs must only be carried out by a qualified specialist or Miele Customer Service.
- ▶ Damage to the accessory can compromise your safety. Check the accessory for visible signs of damage. Never use damaged accessories.

en-GB - Warnings and safety notes

► If defective safety-relevant components are replaced, Miele can only guarantee full compliance with safety requirements if genuine Miele replacement parts are used.

Correct use

 Risk of burns!

The accessories get very hot during operation. You could burn yourself on hot surfaces.

It is recommended to wear heat-resistant barbecue gloves when using the accessories.

During operation and after switching the barbecue off, make sure that you do not touch any hot parts or surfaces.

Do not let any items of clothing or flammable objects come into contact with these parts.

Wait until the barbecue and accessories have cooled down.

► Do not leave the accessories unattended while they are being used.

► Oils and fats can ignite if allowed to overheat. Never attempt to put out oil or fat fires with water. Smother the fire or flames, or use a dry chemical extinguishing agent or foam fire extinguisher.

► Cooking oils and fats burn very quickly at high temperatures. The resultant smoke is a health hazard. Burnt-on oil and fat leaves a residue that will eventually become impossible to remove. Only use cooking oil that has a high flash point, such as safflower oil, rapeseed oil and sunflower oil.

► Use cooking oils and fats sparingly. Do not pour cooking oils and fats directly onto the grill surfaces of the accessories. Instead, lightly brush some oil onto the food.

► Grilling food for an excessively long time can cause it to dry out with the risk of catching fire.

Do not exceed recommended grilling times.

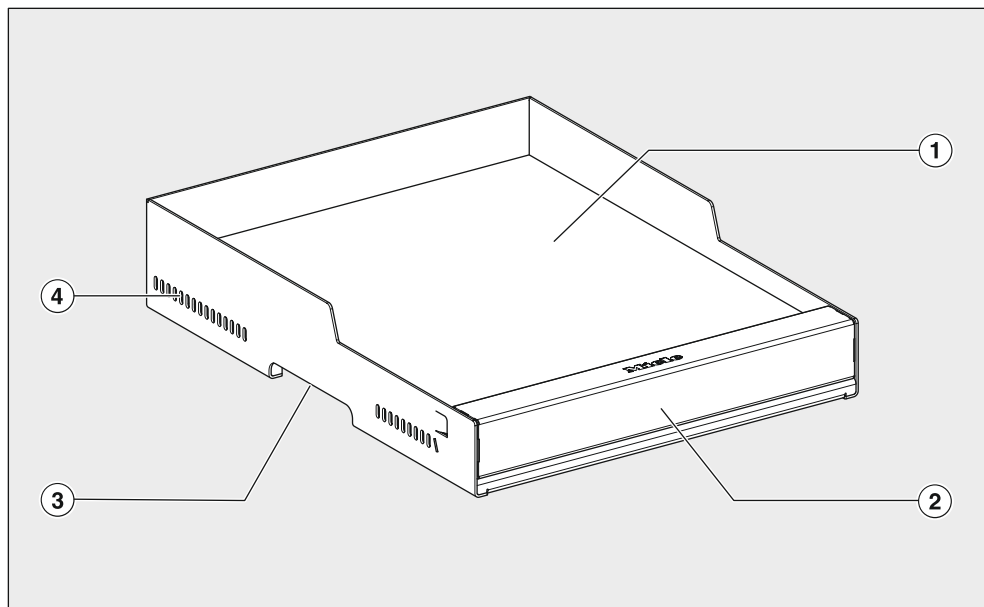
► With accessories that occupy 2 grill zones, do not use only one burner under the accessories. Always use both burners under the accessories.

► Stainless steel surfaces are susceptible to scratching. Be careful when handling the accessories and especially if you want to place accessories on the outdoor kitchen modules.

en-GB - Warnings and safety notes

- ▶ Do not place the accessories on combustible surfaces, glass or heat-sensitive surfaces.
- ▶ Large differences in temperature can damage the accessories. Do not place the accessories on cold surfaces such as tiles or stone.
- ▶ Fire hazard. If using alcohol in your recipes, please be aware that high temperatures can cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire on hot surfaces.
Never heat undiluted alcohol in the microwave, as this can easily ignite.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the non-stick coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Familiarisation



① Griddle plate

② Grease tray

③ Carrying handle

④ Ventilation openings

GriddleMaster is a smooth griddle plate made of stainless steel and is used for cooking food on the barbecue. The griddle plate stores the heat perfectly and distributes it evenly over the entire surface. This allows meat, fish, seafood and vegetables to be grilled gently at high temperatures. Excess grease collects in a removable grease tray.

GriddleMaster is an accessory in size S and occupies 2 grill zones in the grill compartment of a Miele barbecue.

Operation

 Risk of injury.

The accessories are heavy. Careless handling can lead to injuries such as bruised fingers.

Hold the accessories with both hands. Proceed slowly and carefully, especially when inserting the accessories into the grill compartment.

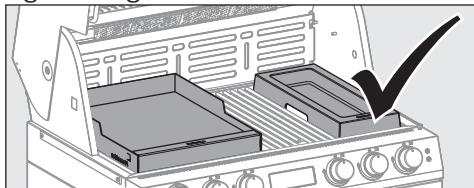
Proper use of accessories

 Danger!

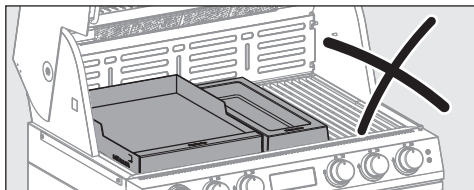
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate cooking system. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this way, the barbecue and the accessories may be damaged. In rare cases, there may be a health hazard due to increased concentrations of pollutants.

The following illustrations show examples of proper and improper use of accessories. It is not important here whether the accessories are made of cast iron or stainless steel. The crucial factors are the size of the accessories and whether or not the grill surface is fully covered. Always use the accessories properly.

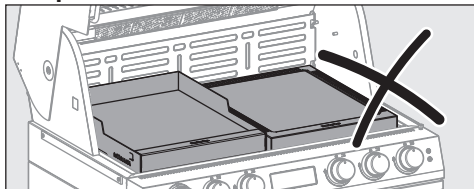
Possible – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, with spacing corresponding to one grill zone:



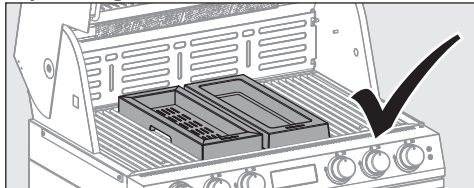
Not possible – 1 x size S accessory, 1 x size XS accessory, in adjacent grill zones:



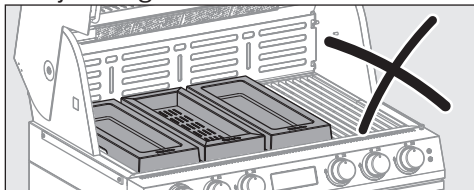
Not possible – 2 x size S accessories:



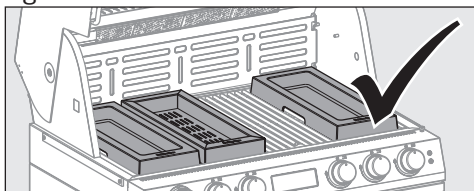
Possible – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



Not possible – 3 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



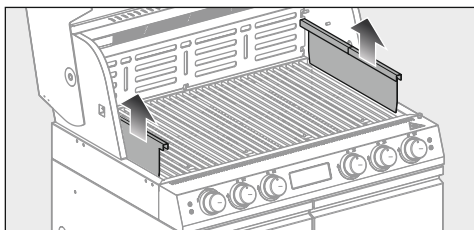
Possible – 3 x size XS accessories, with a grill zone distance:



Cleaning for the first time

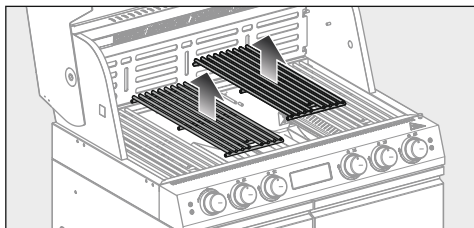
- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge cloth, a small amount of mild washing-up liquid soap and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft cleaning cloth.

Removing the zone dividers



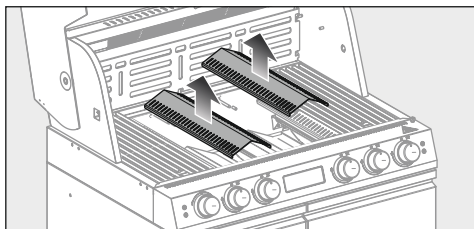
- Remove the zone dividers.

Removing the grilling racks



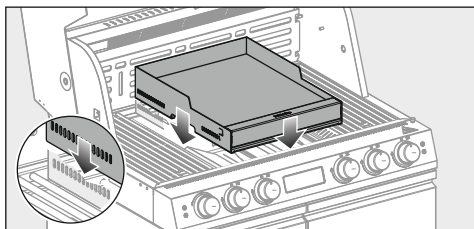
- Remove the 2 grilling racks.

Removing the burner guards



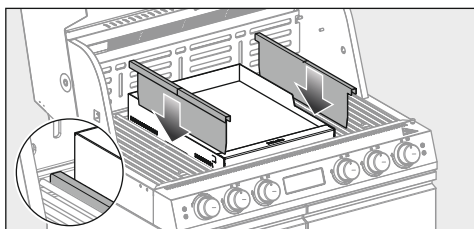
- Remove the 2 burner guards.

Inserting the accessories



- Place the accessories in the grill compartment.

Inserting the zone dividers



- Insert zone dividers on both sides of the accessories. Align the zone dividers so that the flat side is facing the accessories.

Good to know

Tips for barbecuing

- Organise the area around the barbecue with useful items such as forks, barbecue tongs, barbecue gloves, sauces and spices so that you can stay close to the barbecue while cooking.
- We recommend marinating food for barbecuing. This will improve the flavour of the food.
- Brush a little oil on non-marinated food before barbecuing it. Use only oils that can withstand high temperatures.
- Pre-heat your barbecue and the accessories to the desired temperature with the barbecue hood closed.

Cleaning and care



Risk of burning due to hot surfaces.

Once you have finished barbecuing, the barbecue and accessories will be hot.

Allow the barbecue and accessories to cool down before cleaning.

All surfaces could be discoloured or damaged if unsuitable cleaning agents are used. All surfaces are susceptible to scratching.

Remove all cleaning agent residues immediately.

Never use abrasive sponges or cleaning agents.

Pyrolytic cleaning generates very high temperatures that can damage the accessories.

Remove the accessories from the grill compartment before carrying out a pyrolytic cleaning.

Always clean the accessories manually.

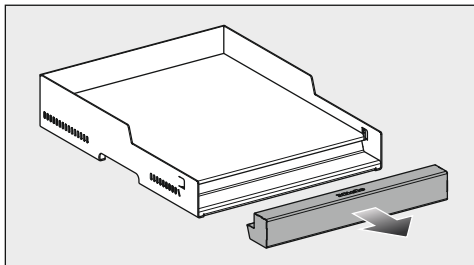


Risk of injury.

The grease tray may come loose and fall off when carried. Limbs could be crushed. There is a risk of burns from hot grease in the grease tray.

Never carry the griddle plate and grease tray together – always carry them separately.

Wait until the accessories have cooled down before carrying them.



- Empty and clean the grease tray.
- Clean the accessories after every use.

Unsuitable cleaning agents

To avoid damaging the surfaces of the appliance, do not use:

- Cleaning agents containing soda, alkalines, ammonia, acids or chlorides
- Stain and rust removers
- Abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners
- Cleaning agents containing solvents
- Dishwasher cleaning agents
- Hard, abrasive brushes
- Abrasive sponges
- Abrasive cleaning cloths
- Eraser stain remover blocks

Removing normal soiling

- Remove normal soiling with warm water, washing-up liquid and a soft sponge cloth.
- Remove all cleaning agent residues thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft cloth.

Removing stubborn soiling

Residues can leave lasting discoloration or matte patches on surfaces. This discolouration will not affect the properties of the surface finish.

Do not attempt to remove these stains. Only use the equipment specified.

- Moisten stubborn soiling with a solution of warm water and washing-up liquid and leave to soak for a few minutes.
- Remove the soiling with warm water and a soft sponge cloth.
- Remove all cleaning agent residues immediately and thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft cloth.

en-US - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This accessory complies with all relevant local and national safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and material damage.

Read the operating instructions carefully before using the accessory. They contain important information on safety, installation, use, and cleaning. This prevents both personal injury and damage to the appliance.

Miele cannot be held liable for injury or damage caused by non-compliance with these instructions.

Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future owner.

Appropriate use

- ▶ This accessory is intended for use outdoors of domestic households and similar working and residential environments.
 - ▶ Only use the accessories in a Miele outdoor kitchen.
 - ▶ This accessory is exclusively intended for use under normal domestic conditions. Only use the accessory to cook food.
- All other types of use are not permitted.

Safety with children

- ▶ **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- ▶ Children should be supervised in the vicinity of the accessories. Never allow children to play with the accessories.
- ▶ **Danger of suffocation.** While playing, children may become entangled in packaging material (such as plastic wrapping) or pull it over their head, presenting the risk of suffocation. Keep packaging material away from children.

en-US - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Technical safety

- ▶ Unauthorized installation, maintenance, and repairs could result in unforeseen dangers for the user, for which the manufacturer cannot accept liability. Installation, maintenance, and repairs should only be carried out by a qualified specialist or Miele Service.
- ▶ Damage to the accessory can compromise your safety. Check the accessory for visible signs of damage. Never use damaged accessories.
- ▶ If defective safety-relevant components are replaced, full compliance with safety requirements may only be guaranteed if genuine Miele replacement parts are used.

Correct use

 Danger of burning!

The accessories get very hot during operation. You could burn yourself on hot surfaces.

It is recommended to wear heat-resistant grill gloves when using the accessories.

During operation and after turning the grill off, make sure that you do not touch any hot parts or surfaces.

Do not let any items of clothing or flammable objects come into contact with these parts.

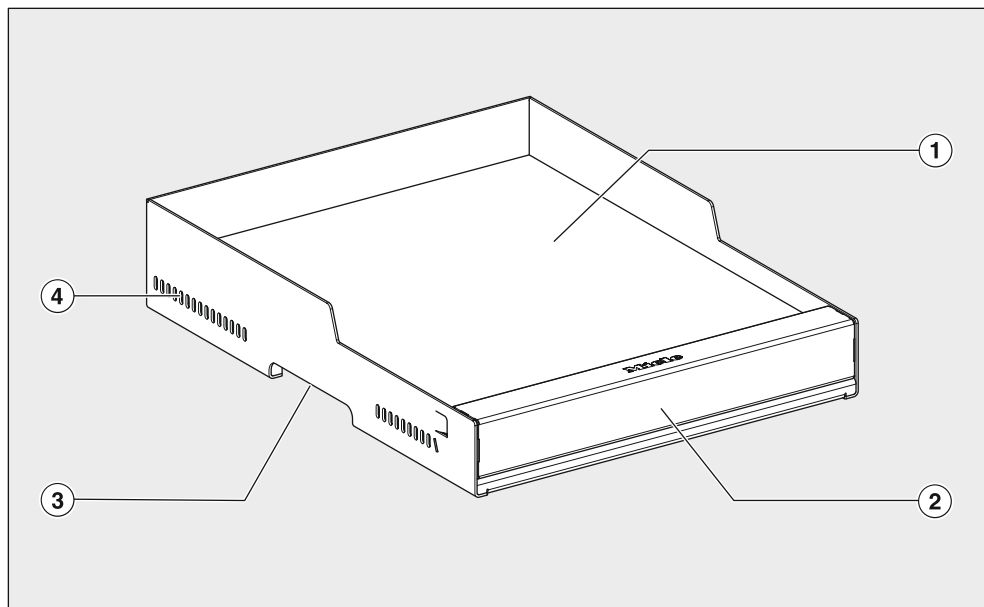
Wait until the grill and accessories have cooled down.

- ▶ Do not leave the accessories unattended while they are being used.
- ▶ Oils and fats are a fire hazard if allowed to overheat. Never attempt to put out oil or fat fires with water. Smother the fire or flames, or use a dry chemical extinguishing agent or foam fire extinguisher.
- ▶ Cooking oils and fats burn very quickly at high temperatures. The resultant smoke is a health hazard. Burnt-on oil and fat leaves a residue that will eventually become impossible to remove. Only use cooking oil that has a high flash point, such as safflower oil, grape-seed oil, and sunflower oil.
- ▶ Use cooking oils and fats sparingly. Do not pour cooking oils and fats directly onto the grill surfaces of the accessories. Instead, lightly brush some oil onto the food.

en-US - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Broiling food for an excessively long time can cause it to dry out and may result in the food catching fire.
Do not exceed recommended broiling times.
- ▶ With accessories that occupy 2 grill zones, do not use only one burner under the accessories. Always use both burners under the accessories.
- ▶ Stainless steel surfaces are susceptible to scratching. Be careful when handling the accessories and especially if you want to place accessories on the outdoor kitchen modules.
- ▶ Do not place the accessories on combustible surfaces, glass, or heat-sensitive surfaces.
- ▶ Large differences in temperature can damage the accessories. Do not place the accessories on cold surfaces such as tiles or stone.
- ▶ Fire hazard. If using alcohol in your recipes, please be aware that high temperatures can cause the alcohol to evaporate. The vapor can catch fire on hot surfaces.
Do not heat undiluted alcohol.
- ▶ Metallic or sharp objects will damage the coating. Only use utensils on it that are made of plastic or wood.

Familiarization



① Griddle plate

② Grease tray

③ Carrying handle

④ Ventilation openings

GriddleMaster is a smooth griddle plate made of stainless steel and is used for cooking food on the grill. The griddle plate stores the heat perfectly and distributes it evenly over the entire surface. This allows meat, fish, seafood, and vegetables to be grilled gently at high temperatures. Excess grease collects in a removable grease tray.

GriddleMaster is an accessory in size S and occupies 2 grill zones in the grill compartment of a Miele grill.

Operation

Risk of injury!

The accessories are heavy. Careless handling can lead to injuries such as bruised fingers.

Hold the accessories with both hands. Proceed slowly and carefully, especially when inserting the accessories into the grill compartment.

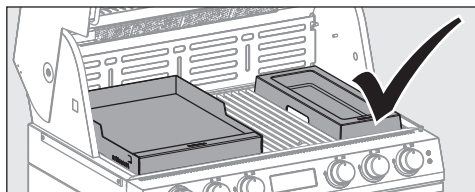
Proper use of accessories

Danger!

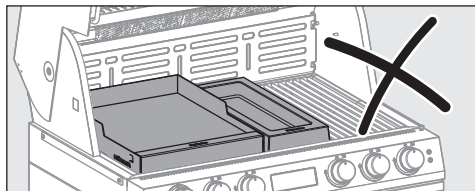
A wide range of accessories for grilling and cooking are available separately for the MasterGrate Cooking System. These accessories can be used in a variety of combinations in the grill compartment. Please note that certain combinations of accessories are not possible. If you use the accessories in this way, the grill and the accessories may be damaged. In rare cases, there may be a health hazard to due increased concentrations of pollutants.

The following illustrations show examples of proper and improper use of accessories. Whether the accessories are made of cast iron or stainless steel are not of crucial importance. Decisive factors are the size of the accessories and that the entire grill surface is covered. Always use the accessories properly.

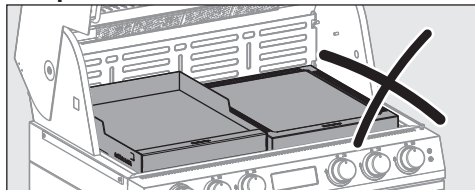
Possible use – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, with a grill zone distance:



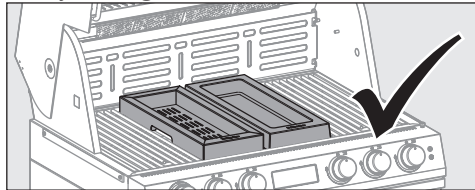
Not possible – 1 x size S accessories, 1 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



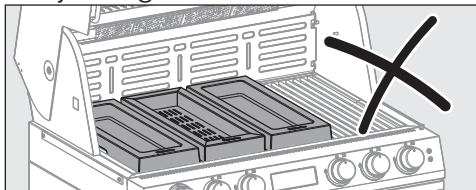
Not possible – 2 x size S accessories:



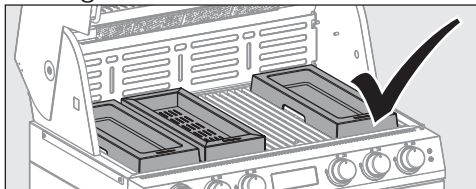
Possible use – 2 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



Not possible – 3 x size XS accessories, in adjacent grill zones:



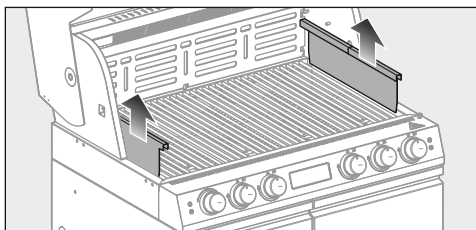
Possible use – 3 x size XS accessories, with a grill zone distance:



Cleaning for the first time

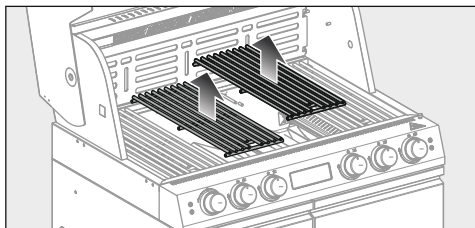
- Before using the accessories for the first time, clean them with a sponge, a small amount of mild liquid dish soap, and warm water.
- After cleaning, wipe the surfaces completely dry using a soft all-purpose cloth.

Removing the zone dividers



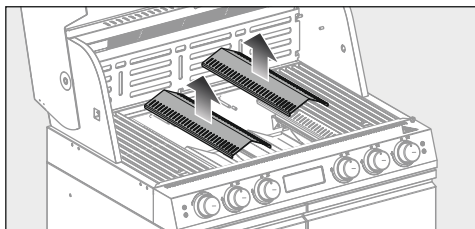
- Remove the zone dividers.

Removing the grilling racks



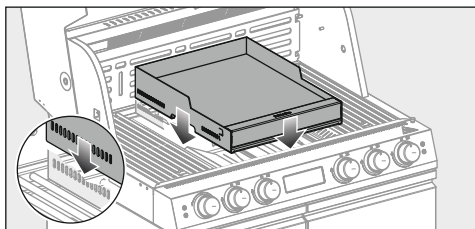
- Remove the 2 grilling racks.

Removing burner guards



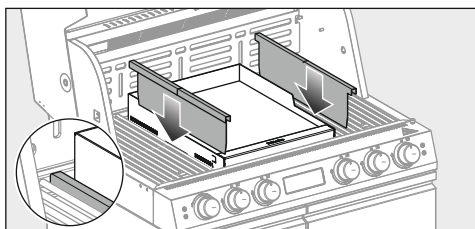
- Remove the 2 burner guards.

Using the accessories



- Place the accessories in the grill compartment.

Using the zone dividers



- Insert zone dividers on both sides of the accessories. Align the zone dividers so that the flat side is facing the accessories.

Good to know

Tips for grilling

- Organize the area around the grill with useful items such as forks, grill tongs, grill gloves, sauces, and spices so that you can stay close to the grill while cooking.
- It is recommended to marinate grill food. This will improve the flavor of the food.
- Brush a little oil on non-marinated grill food before grilling it. Use only oils that can withstand high temperatures.
- Pre-heat your grill and the accessories to the desired temperature with the grill lid closed.

Cleaning and care



Danger of burning due to hot surfaces.

Once you have finished grilling, the grill and accessories will be hot.

Allow the grill and accessories to cool down before cleaning.

All surfaces could become discolored or damaged if unsuitable cleaning agents are used. All surfaces are susceptible to scratching.

Remove any residual cleaning agent immediately.

Do not clean with any abrasive cleaning agents or sharp pointed objects.

Pyrolytic cleaning generates very high temperatures that can damage the accessories.

Remove the accessories from the grill compartment before performing a pyrolytic cleaning.

Always clean the accessories manually.

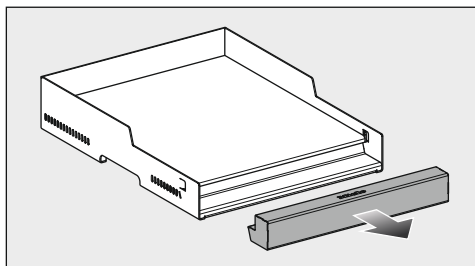


Risk of injury!

The grease tray may come loose and fall off when carried. Limbs could be crushed. There is a risk of burns from hot grease in the grease tray.

Never carry the griddle plate and grease tray together – always carry them separately.

Wait until the accessories have cooled down before carrying them.



- Empty and clean the grease tray.
- Clean the accessories after every use.

Unsuitable cleaning agents

To avoid damaging the surfaces of the appliance, do not use:

- cleaning agents containing soda, alkalis, ammonia, acids, or chlorides
- stain or rust removers
- abrasive cleaning agents, such as scouring powder, scouring liquid, or pumice stones
- cleaning agents containing solvents
- dishwasher cleaning agents
- hard, abrasive brushes
- abrasive sponges
- abrasive cleaning cloths
- eraser sponges

Removing normal soiling

- Remove normal soiling with warm water, liquid dish soap, and a soft sponge.
- Remove all cleaning agent residues thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft all-purpose cloth.

Removing stubborn soiling

Residues can leave lasting discoloration or matte patches on surfaces. These stains will not affect the properties of the surface finish.

Do not use force to remove these stains. Clean only as described in this manual.

- Moisten stubborn soiling with a solution of warm water and liquid dish soap and leave to soak for a few minutes.
- Remove the soiling with warm water and a soft sponge.
- Remove all cleaning agent residues immediately and thoroughly with clean water.
- After cleaning, wipe the surfaces dry using a soft all-purpose cloth.

Este accesorio cumple todas las normas de seguridad vigentes. No obstante, un manejo inadecuado puede provocar lesiones personales y daños materiales.

Leer con atención las instrucciones de manejo antes de utilizar el accesorio. Las instrucciones de manejo contienen indicaciones importantes en relación con la seguridad, el uso y la limpieza. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños.

Miele no se hace responsable de los daños causados debido al incumplimiento de estas indicaciones.

Guardar las instrucciones de manejo y entregárselas al nuevo propietario en caso de venta posterior.

Aplicación adecuada

- Este accesorio está diseñado para su uso en entornos domésticos o similares en exteriores.
 - Utilizar el accesorio exclusivamente en una cocina exterior Miele.
 - Utilizar el accesorio exclusivamente en el ámbito doméstico habitual. Utilizar el accesorio únicamente para cocinar alimentos.
- Está prohibido cualquier otro tipo de uso.

Niños en casa

- **PRECAUCIÓN:** Las piezas accesibles desde el exterior pueden estar muy calientes. Mantener alejados a los niños.
- Prestar continua atención a los niños que se encuentren cerca del accesorio. No dejar jamás que los niños jueguen con el accesorio.
- ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantener el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

Seguridad técnica

- La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario, de los que el fabricante no se responsabiliza. Los trabajos de instalación y mantenimiento o las reparaciones solo los puede llevar a cabo personal autorizado y cualificado, o el Servicio Posventa de Miele.

es-ES - Advertencias e indicaciones de seguridad

- Los daños en el accesorio pueden poner en peligro la seguridad del usuario. Comprobar si el accesorio presenta daños visuales. No utilizar nunca un accesorio dañado.
- En caso de sustitución de componentes defectuosos que afecten a la seguridad, Miele solo garantiza que las piezas de recambio originales de Miele cumplan íntegramente los requisitos de seguridad.

Uso apropiado

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

El accesorio se calienta mucho durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras al tocar las superficies calientes.

Recomendamos utilizar guantes para barbacoa resistentes al calor cuando se utilice el accesorio.

Durante el funcionamiento y después de apagar el grill, asegurarse de no tocar ninguna pieza o superficie caliente.

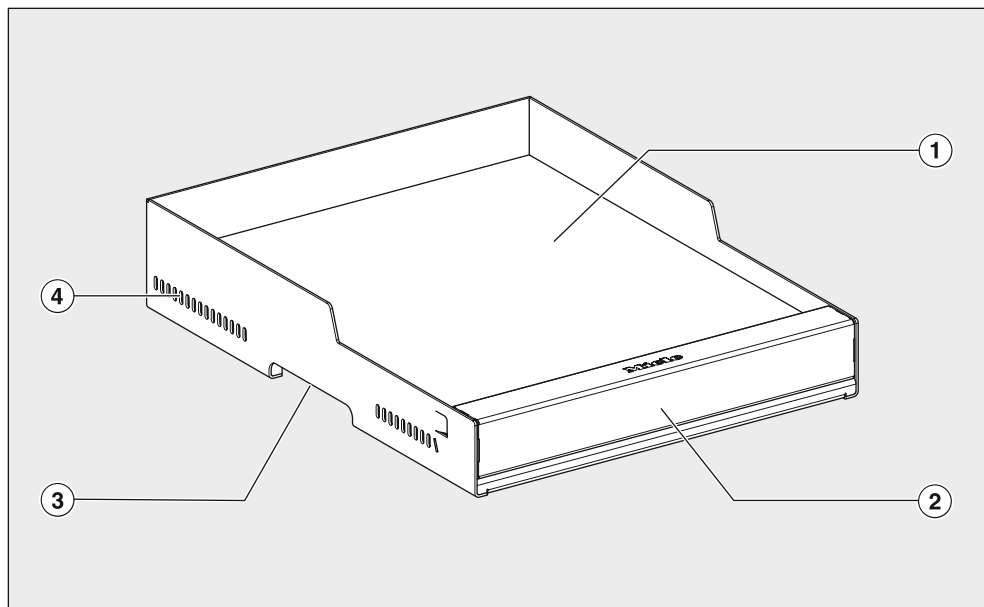
No permitir que ninguna prenda u objeto inflamable entre en contacto con el aparato.

Esperar hasta que el grill y los accesorios se hayan enfriado.

- El accesorio no debe dejarse nunca sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Sofocar el fuego o las llamas o utilizar un extintor químico seco o de espuma.
- Las temperaturas altas hacen que el aceite de cocina y la grasa se quemen muy rápido. Se genera humo nocivo para la salud. El aceite o la grasa quemados dejan resina de alquitrán sobre la superficie y, en caso de no poder retirarlos, estos perjudicarían el acabado antiadherente. Utilizar exclusivamente aceites de cocina y grasas resistentes a altas temperaturas como, p. ej, aceite de girasol.
- Hacer un uso moderado de aceites y grasas para cocinar. No verterlos directamente sobre la superficie del accesorio. En su lugar, engrasar ligeramente los alimentos.
- Al asar al grill algunos alimentos durante tiempos demasiado largos, éstos podrían resecarse y, en algunos casos, incendiarse. No modifique los tiempos de asado al grill recomendados.

- ▶ En el caso de accesorios que ocupan 2 zonas para asar al grill, no utilizar nunca un solo quemador de los que quedan por debajo del accesorio. Utilizar siempre los dos quemadores que quedan por debajo.
- ▶ Las superficies de acero inoxidable son sensibles a los arañazos. Manipular el accesorio con precaución y, sobre todo, si se desea colocarlo en los módulos de la cocina de exterior.
- ▶ No colocar el accesorio sobre superficies inflamables, cristal o superficies sensibles al calor.
- ▶ Las grandes diferencias de temperatura pueden dañar el accesorio. No colocar el accesorio sobre superficies frías, como baldosas o piedra.
- ▶ Si utiliza bebidas con alcohol para la elaboración de algún plato, no olvide nunca que el alcohol se evapora en caso de temperaturas altas. Ese vapor puede provocar que las resistencias calefactoras se incendien.
No caliente nunca alcohol sin diluir.
- ▶ Los objetos metálicos o puntiagudos dañan el revestimiento. Utilizar exclusivamente utensilios de cocina de material sintético o madera.

Saber más



- ① Plancha
- ② Bandeja colectora de la grasa
- ③ Asa de transporte
- ④ Aberturas para ventilación

GriddleMaster es una plancha lisa de acero inoxidable que se utiliza para cocinar alimentos en el grill. La plancha almacena el calor de forma óptima y lo distribuye uniformemente por toda la superficie. De este modo, se pueden asar al grill carne, pescado, marisco y verduras a altas temperaturas y de forma cuidadosa. El exceso de grasa se acumula en una bandeja colectora extraíble.

GriddleMaster es un accesorio de tamaño pequeño y ocupa dos zonas del interior de la barbacoa.

Manejo

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones!

El accesorio es pesado. Una manipulación descuidada puede provocar lesiones como contusiones en los dedos.

Sujetarlo con ambas manos. Proceder despacio y con cuidado, especialmente al introducirlo en el grill.

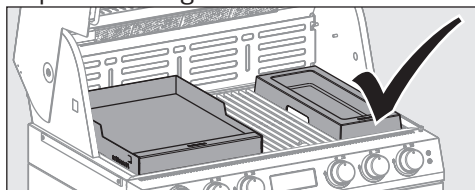
Utilizar correctamente el accesorio

⚠ ¡Peligro!

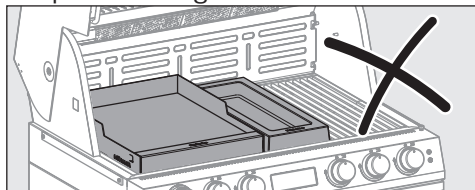
Existe una amplia gama de accesorios para grill y cocina disponibles por separado para el sistema MasterGrate Cooking System. Estos accesorios pueden utilizarse en el interior del grill en diversas combinaciones. Tener en cuenta que algunas combinaciones de accesorios no son posibles. En caso de hacerlo, podría resultar dañado tanto el accesorio como el grill. En raras ocasiones, puede surgir un peligro debido al aumento de las concentraciones de contaminantes.

Las siguientes ilustraciones muestran ejemplos de uso correcto e incorrecto del accesorio. Lo decisivo no es si los accesorios son de hierro fundido o de acero inoxidable. Los factores decisivos son el tamaño y la tapa total de la superficie de asado. Colocar el accesorio correctamente.

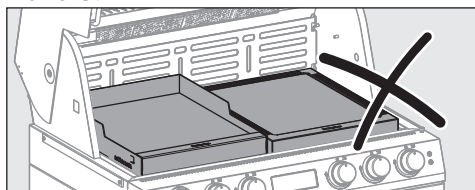
Uso **posible** - 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, separado de la zona para asar al grill:



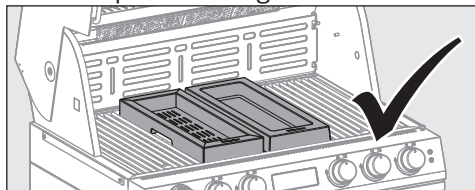
No es **posible utilizar** – 1x accesorio en talla S, 1x accesorio en talla XS, en zonas para asar al grill vecinas:



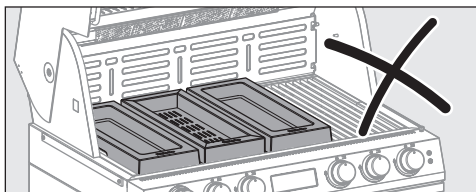
El uso **no** es posible - 2x accesorios tamaño S:



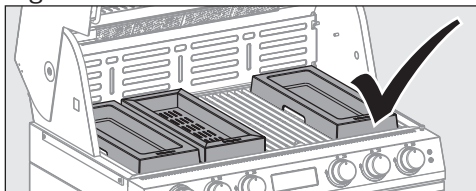
Uso **posible** - 2x accesorios tamaño XS, en zonas para asar al grill vecinas:



No es posible utilizar - 3x accesorios tamaño XS, en zonas para asar al grill vecinas:



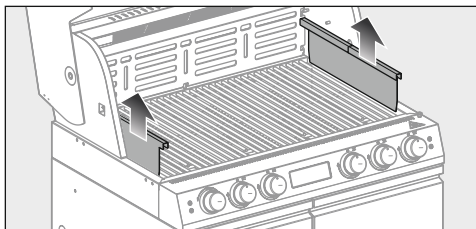
El uso es **posible** - 3x accesorios tamaño XS, distanciados de la zona para asar al grill:



Primera limpieza

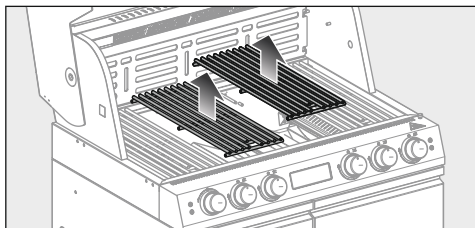
- Antes de utilizar el accesorio por primera vez, limpiarlo con un paño, un poco de producto para la limpieza de la vajilla suave y agua caliente.
- A continuación, secar bien las superficies con un paño suave.

Extraer el separador de zonas



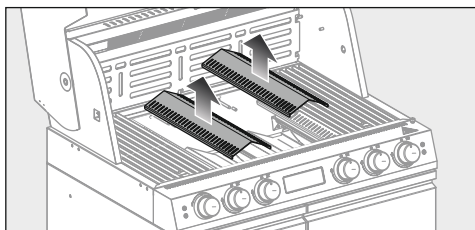
- Extraer los separadores de zonas.

Extraer las rejillas para asar al grill



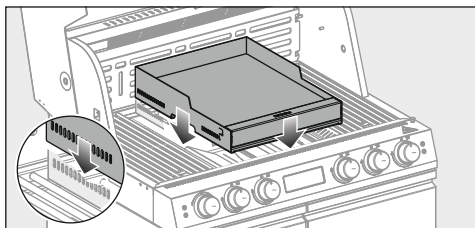
- Extraer las dos rejillas para asar al grill.

Extraer las placas del quemador



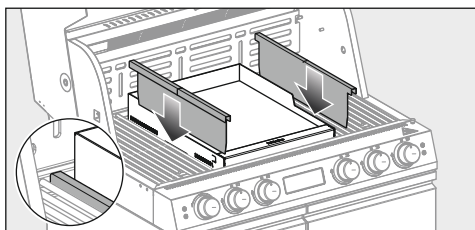
- Extraer dos placas del quemador.

Utilizar los accesorios



- Colocar los accesorios en la cámara del grill.

Colocar el separador de zonas



- Colocar un separador a cada lado del accesorio. Alinear los separadores de modo que el lado plano quede orientado hacia los accesorios.

Es importante saber

Consejos para asar al grill

- Organizar la zona alrededor del grill con objetos útiles como tenedores, pinzas para barbacoa, guantes para barbacoa, salsas y especias para poder permanecer cerca de la barbacoa mientras se cocina.
- Recomendamos marinar los alimentos para asar al grill. De esta forma, se conseguirá un sabor especialmente aromático.
- Unte los alimentos que no estén marinados con un poco de aceite antes de asarlos al grill. Utilice solo aceites y grasas que se puedan calentar a altas temperaturas.
- Precalentar el grill y el accesorio con la tapa cerrada hasta alcanzar la temperatura deseada.

Limpieza y mantenimiento



Peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

Una vez finalizado el proceso de asado, el grill y los accesorios están calientes.

Dejar que el grill y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.

Todas las superficies se pueden decolorar o sufrir modificaciones si se utiliza un producto para la limpieza inadecuado. Las superficies son sensibles a los arañazos.

Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza.

No utilizar ningún producto para la limpieza que sea abrasivo ni que pueda arañarla.

Durante la limpieza pirolítica se generan temperaturas muy elevadas que pueden dañar los accesorios.

Retirar los accesorios del interior de la barbacoa antes de realizar la limpieza pirolítica.

Limpiarlos de forma manual.

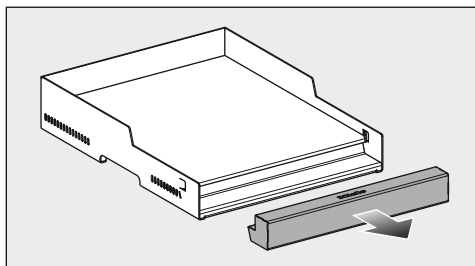


¡Peligro de sufrir lesiones!

La bandeja colectora de la grasa puede soltarse y caerse durante el transporte. Las extremidades pueden sufrir aplastamientos. Si hay grasa caliente en la bandeja colectora, existe peligro de quemaduras.

No transportar la plancha y la bandeja colectora de la grasa juntas, sino siempre por separado.

Esperar a que el accesorio se enfríe antes de transportarlo.



- Vaciar y limpiar la bandeja colectora de la grasa.
- Limpiar todo el accesorio después de cada uso.

Productos para la limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, no utilizar nunca:

- productos para la limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros;
- productos para la limpieza descalcificadores;
- quitamanchas y desoxidantes;
- productos para la limpieza que contengan partículas abrasivas o que sean abrasivos, por ejemplo, polvos abrasivos, leches abrasivas o piedras de limpieza;
- productos para la limpieza que contengan disolventes;
- detergente de lavavajillas;
- cepillos duros y abrasivos;
- estropajos duros;
- paños de limpieza abrasivos;
- gomas quitamanchas;
- productos para la limpieza de hornos;
- limpiacristales;
- espátulas de metal afiladas.

Eliminar la suciedad normal

- Eliminar inmediatamente la suciedad normal con agua tibia, un detergente suave y un paño suave.
- Retirar los restos de producto para la limpieza minuciosamente con agua limpia.
- A continuación, secar las superficies con un paño suave.

Eliminar la suciedad difícil

Los residuos pueden provocar cambios permanentes en el color de las superficies o dejar zonas mate. Estas manchas no perjudican las propiedades de uso.

No intentar eliminar estas manchas a toda costa. Emplear únicamente los métodos de ayuda descritos.

- Humedecer los restos adheridos con agua de lavado y dejar en remojo durante algunos minutos.
- Eliminar la suciedad con agua tibia y un paño.
- Retirar inmediatamente y minuciosamente los restos de detergente con agua limpia.
- A continuación, secar las superficies con un paño suave.

Tämä varuste täyttää vaaditut turvallisuusmääräykset. Sen asiaton käyttö voi kuitenkin aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin alat käyttää varustetta. Käyttöohje sisältää tärkeitä varusteen turvallisuuteen, käyttöön ja puhdistukseen liittyviä ohjeita. Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteen rikkoutumisen.

Miele ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä tämä käyttöohje. Jos luovutat laitteen uudelle omistajalle, muista antaa käyttöohje laitteen mukana.

Määräystenmukainen käyttö

- Tämä varuste on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä ulkotiloissa.
 - Käytä tätä varustetta ainoastaan Miele-ulkokeittiössä.
 - Käytä varustetta vain tavanomaiseen kotitalouskäyttöön. Käytä varustetta vain elintarvikkeiden kypsennykseen.
- Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

Jos kotonasi on lapsia

- VAROITUS: Käytettävät osat voivat kuumentua erittäin kuumiksi. Pidä lapset loitolla.
- Valvo lapsia, kun he oleskelevat varusteen läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä varusteella.
- Tukehtumisen vaara. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

Tekninen turvallisuus

- Asiattomista asennus- ja korjaustöistä voi aiheutua käyttäjälle vaaratilanteita, joista valmistaja ei voi olla vastuussa. Asennus- ja korjaustöitä saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoliike tai Miele-huolto.
- Vaurioitunut varuste voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta varuste ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan käytä vaurioitunutta varustetta.

fi-FI - Tärkeitä turvallisuusohjeita

► Turvallisuuden kannalta olennaisten vikaantuneiden osien vaihdon jälkeen Miele voi taata turvallisuusvaatimusten täysimääräisen täytty-misen vain käytettäessä Mielen alkuperäisvaraosia.

Asianmukainen käyttö

 Palovamman vaara!

Varusteet kuumenevat käytön aikana erittäin kuumiksi. Voit polttaa itsesi kuumiin pintoihin.

Suosittelemme, että käytät kuumuutta kestäviä grillauskäsineitä, kun käytät tätä varustetta.

Varo, ettet vahingossa koske kuumiin osiin tai pintoihin grillin käytön aikana tai heti sen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Älä anna vaatteiden tai syttyvien esineiden joutua kosketuksiin kuumman grillin kanssa.

Odota, kunnes grilli ja varusteet ovat jäähtyneet.

► Älä koskaan jätä varustetta vartioimatta käytön aikana!

► Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Sammuta tulipalo tai liekit tukahduttamalla tai käytä jauhe- tai vaahtosammutinta.

► Ruokaöljy ja muut rasvat palavat helposti korkeissa lämpötiloissa. Palamisesta syntyy terveydelle haitallista savua. Lisäksi palavista öljyistä ja rasvoista jää pintoihin hartseja, joita ei saa pois ja jotka saattavat heikentää tuotteen tarttumattomuusominaisuuksia. Käytä siksi ainoastaan hyvin kuumennusta kestäviä ruokaöljyjä ja rasvoja, kuten rapsi-, auringonkukka- tai saflorinsiemenöljyä.

► Käytä ruokaöljyjä ja rasvoja säästeliäästi. Älä kaada ruokaöljyjä tai rasvoja suoraan varusteen grillauspinnalle. Voitele sen sijaan grillattavat tuotteet kevyesti.

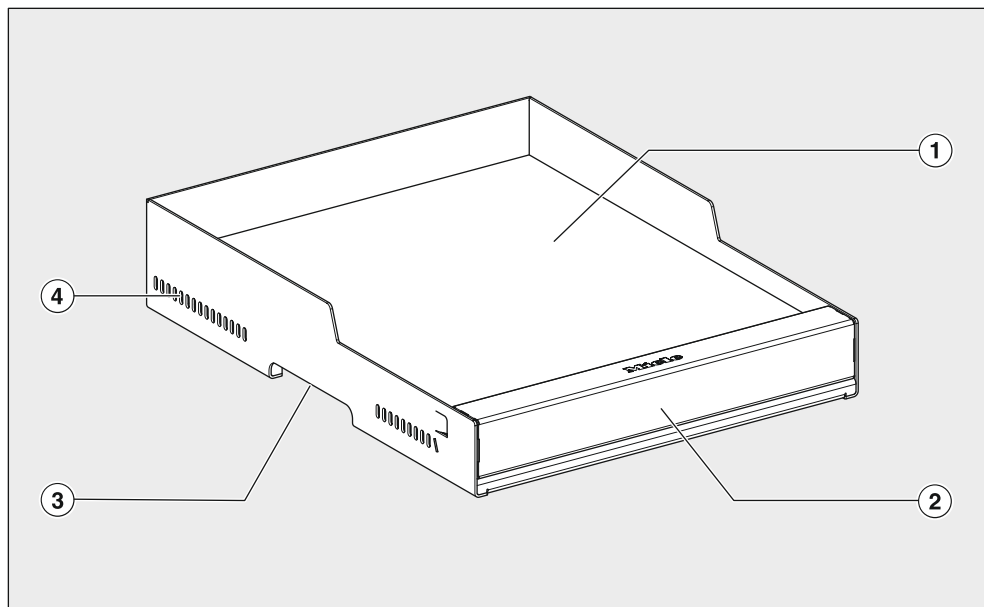
► Jos grillaat elintarvikkeita liian kauan, ne voivat kuivua ja lopulta jopa syttyä palamaan.

Noudata aina ilmoitettuja grillausaikoja.

► Jos varusteet täyttävät kaksi grillausaluetta, älä koskaan käytä vain yhtä poltinta varusteiden alla. Käytä aina molempia varusteiden alla olevia polttimia.

- ▶ Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pinnat naarmuuntuvat herkästi. Käsittele varusteita varovasti etenkin silloin, kun olet laske-massa varustetta ulkokeittiömoduulin päälle.
- ▶ Älä aseta varustetta syttyville pinnoille, lasipinnoille tai lämpöher-kille pinnoille.
- ▶ Suuret äkinäiset lämpötilanvaihtelut voivat vahingoittaa varustet-ta. Älä aseta varustetta kylmille alustoille, kuten laatta- tai kivipinnoil-le.
- ▶ Tulipalovaara. Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juo-mia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Tämä höyry voi syttyä joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa. Älä koskaan kuumenna laimentamatonta alkoholia.
- ▶ Metalliset tai terävät esineet vahingoittavat pinnoitetta. Käytä vain muovisia tai puisia grillausvälineitä.

Tutustuminen tuotteeseen



① Grillauslevy

② Rasvankeruukouru

③ Kantokahva

④ Ilmanvaihtoaukot

GriddleMaster on sileä ruostumattomasta teräksestä valmistettu parila, jota käytetään elintarvikkeiden kypsentämiseen grillissä. Parila varastoi lämpöä optimaalisesti ja jakaa sen tasaisesti koko pinnalle. Näin grillaat lihan, kalan, äyriäiset ja kasvikset korkeissa lämpötiloissa ja hellävaraisesti. Ylimääräinen rasva kerääntyy irrotettavaan rasvankeruukou-ruun.

GriddleMaster on S-kokoinen varuste, joka vie kaksi grillausaluetta Miele-grillin grillipesässä.

Käyttö



Loukkaantumisvaara!

Varuste on painava. Sen varomaton käsittely voi aiheuttaa vammoja, kuten sormien ruhjeita.

Tartu varusteeseen molemmin käsin. Toimi hitaasti ja varovasti, etenkin kun asetat varustetta grillipesään.

Varusteiden asettaminen paikalleen

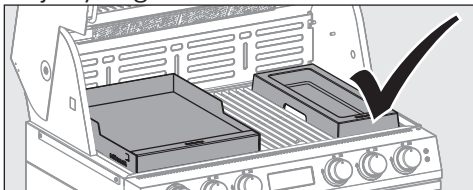


Vaara!

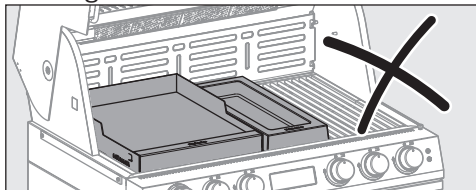
MasterGrate Cooking Systemiin on saatavana laaja valikoima grillaukseen ja ruoanlaittoon tarkoitettuja varusteita. Näitä varusteita voidaan käyttää grillipesässä useina erilaisina yhdistelminä. Huomaa, että tietyt yhdistelmät eivät ole mahdollisia. Jos yhdisteet varusteita väärin, grilli ja varusteet voivat vaurioitua. Harvinaisissa tapauksissa terveydelle haitallisten aineiden pitoisuudet voivat nousta.

Seuraavissa kuvissa on esimerkkejä varusteiden oikeasta ja väärästä käytöstä. Varusteen materiaalilla (alumiini tai ruostumaton teräs) ei ole merkitystä. Merkittäviä tekijöitä ovat varusteiden koko ja miten ne peittävät grillausalan. Käytä varusteita aina oikein.

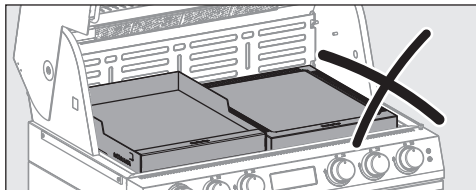
Käyttö on mahdollista: 1x S-kokoinen varuste, 1x XS-kokoinen varuste, kun väliin jää yksi grillausalue:



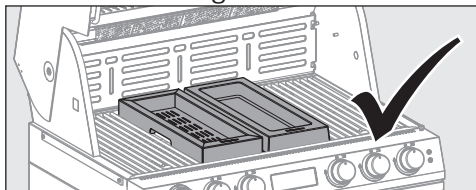
Käyttö ei ole mahdollista: 1x S-kokoinen varuste, 1x XS-kokoinen varuste viereisillä grillausalueilla:



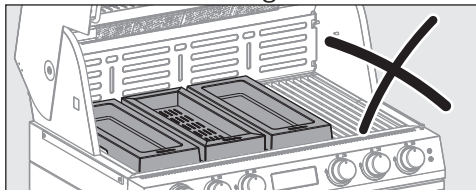
Käyttö ei ole mahdollista: 2x S-kokoinen varuste:



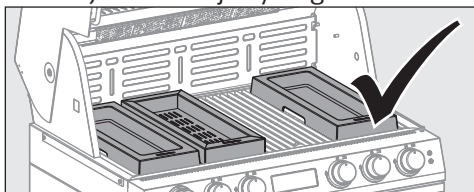
Käyttö on mahdollista: 2x XS-kokoinen varuste viereisillä grillausalueilla:



Käyttö ei ole mahdollista: 3x XS-kokoinen varuste viereisillä grillausalueilla:



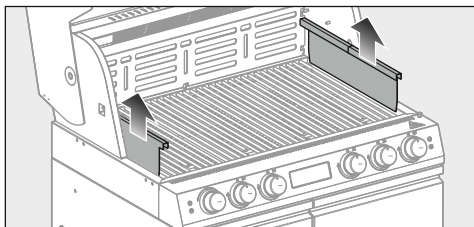
Käyttö **on mahdollista**: 3x XS-kokoinen varuste, kun väliin jää yksi grillausalue:



Ensimmäinen puhdistus

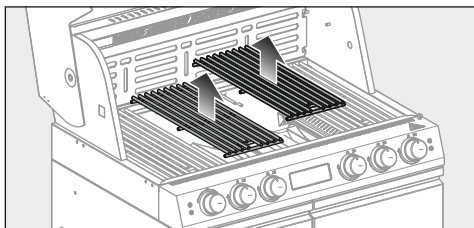
- Puhdista varuste ennen ensimmäistä käyttökertaa puhtaalla sieniliinalla ja lämpimällä vedellä, jossa on tilkka käsiastianpesuainetta.
- Kuivaa pinnat lopuksi huolellisesti kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Tilanjakajien poistaminen



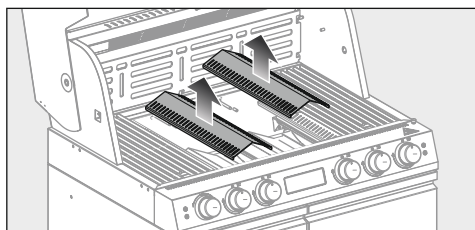
- Poista tilanjakajat.

Grilliritilöiden poistaminen



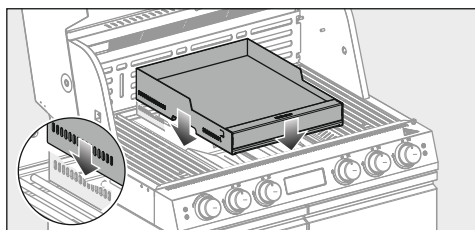
- Poista kaksi grilliritilää.

Poltinsuojien poistaminen



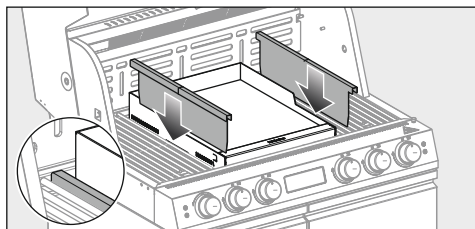
- Poista kaksi poltinsuojaa.

Varusteen asettaminen grilliin



- Aseta varuste grillipesään.

Tilanjakajien asettaminen paikalleen



- Asenna tilanjakajat varusteen molemmille puolille. Suuntaa tilanjakajat siten, että niiden tasainen puoli osoittaa varusteeseen päin.

Hyvä tietää

Vinkkejä grillaukseen

- Ota tarvittavat välineet, kuten haarukat, grillauspihdit, grillauskäsineet, kastikkeet ja mausteet valmiiksi grillin viereen, jottei sinun tarvitse poistua grillin viereltä kesken grillauksen.

- Suosittelemme tuotteiden marinointia ennen grillausta. Se tuo ruokaan lisää makua.
- Sivele marinoimattomien tuotteiden pintaan tilkka öljyä ennen grillausta. Käytä vain korkeita lämpötiloja kestäviä öljyjä.
- Kuumenna grilli ja varuste haluttuun lämpötilaan grillin kansi suljettuna.

Puhdistus ja hoito



Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

Grilli ja varusteet ovat käytön jälkeen kuumia.

Anna grillin ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysyvästi, jos käytät vääränlaisia puhdistusaineita. Pinnat naarmuuntuvat herkästi.

Poista puhdistusaineiden jäämät välittömästi.

Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdistusaineita tai -välineitä.

Grilli kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana erittäin kuumaksi, mikä voi vaurioittaa varusteita.

Poista varusteet grillipesästä ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista. Puhdista varusteet ainoastaan käsin.

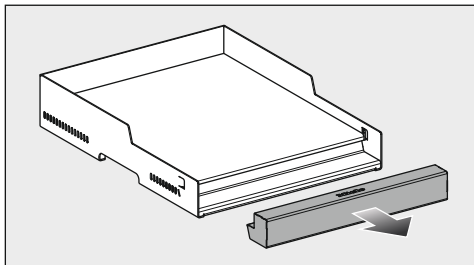


Loukkaantumisvaara!

Rasvankeruukouru voi irrota ja pudota kannettaessa. Se voi aiheuttaa puristumisvammoja raajoihin. Palovammojen vaara, kun rasvankeruukourussa oleva rasva on kuumaa.

Älä koskaan kanna parilaa ja rasvankeruukourua yhdessä, vaan aina erikseen.

Anna varusteen jäähtyä ennen kuin siirrät sitä.



- Tyhjennä ja puhdista rasvankerukou-ru.
- Puhdista varuste jokaisen käyttöker-
ran jälkeen.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -väli- neet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käy-
tä puhdistuksessa:

- soodaa, alkalia, ammoniakkia, happoa
tai klooria sisältäviä puhdistusaineita
- kalkkia irrottavia puhdistusaineita
- tahran- tai ruosteenpoistoainetta
- kiillottavia tai hankaavia puhdistus-
aineita, esim. hankausjauhetta, neste-
mäistä hankausainetta, puhdistuskiviä
- liuotinaiteita sisältäviä puhdistus-
aineita
- astianpesukoneen puhdistusainetta
- hankaavia kovia harjoja
- hankaussieniä
- hankaavia puhdistusliinoja
- ihmesieniä
- uuninpuhdistusaineita
- lasinpuhdistusaineita
- teräviä metallikaapimia

Normaalien likaantumien poisto

- Poista normaali lika lämpimällä vedel-
lä, käsiastianpesuaineella ja pehmeäl-
lä sieniliinalla.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huo-
lellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, peh-
meällä pyyhkeellä.

Pinttyneen lian poisto

Kiinnipalaneet ruokajäämät voivat
värjätä tai himmentää pintoja pysy-
västi. Tällaiset tahrat eivät kuitenkaan
vaikuta mitenkään laitteen käyttöomi-
naisuuksiin.

Älä missään tapauksessa yritä väkisin
poistaa tällaisia tahroja. Käytä vain
edellä kuvattuja aineita ja välineitä.

- Kostuta kiinnipalaneet jäämät miedol-
la pesuainevedellä ja anna veden vai-
kuttaa muutama minuutti.
- Poista lika lämpimällä vedellä ja peh-
meällä sieniliinalla.
- Poista puhdistusaineiden jäämät heti
huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, peh-
meällä pyyhkeellä.

Cet accessoire est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'accessoire. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez ce mode d'emploi et veuillez le remettre en cas de cession de cet appareil.

Utilisation conforme

► Cet accessoire est destiné à être utilisé en extérieur dans des environnements domestiques ou similaires.

► Utilisez les accessoires exclusivement dans une cuisine d'extérieur Miele.

► Utilisez l'accessoire uniquement dans le cadre d'un usage domestique. N'utilisez l'accessoire que pour cuire des aliments.

Tout autre usage est à proscrire.

Précautions à prendre avec les enfants

► ATTENTION : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants à l'écart.

► Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité des accessoires. Ne les laissez pas jouer avec les accessoires.

► Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (par ex. film plastique) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

► Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, au titre desquels le fabricant décline toute responsabilité. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié ou par le SAV Miele.

fr-FR - Consignes de sécurité et mises en garde

► Un accessoire endommagé représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que l'accessoire ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. N'utilisez jamais un accessoire endommagé.

► En cas de remplacement de composants défectueux liés à la sécurité, Miele garantit que seules les pièces de rechange d'origine Miele répondent pleinement aux exigences de sécurité.

Utilisation conforme

 Risque de brûlures !

L'accessoire devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler sur des surfaces chaudes.

Nous vous recommandons de mettre des gants pour barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cet accessoire.

Pendant le fonctionnement du barbecue gril et après l'avoir éteint, veillez à ne pas toucher de pièces ou de surfaces chaudes.

Ne laissez pas de vêtements ou d'objets inflammables entrer en contact avec lui.

Attendez que le barbecue gril et les accessoires aient refroidi.

► Ne jamais laisser l'accessoire sans surveillance pendant son utilisation !

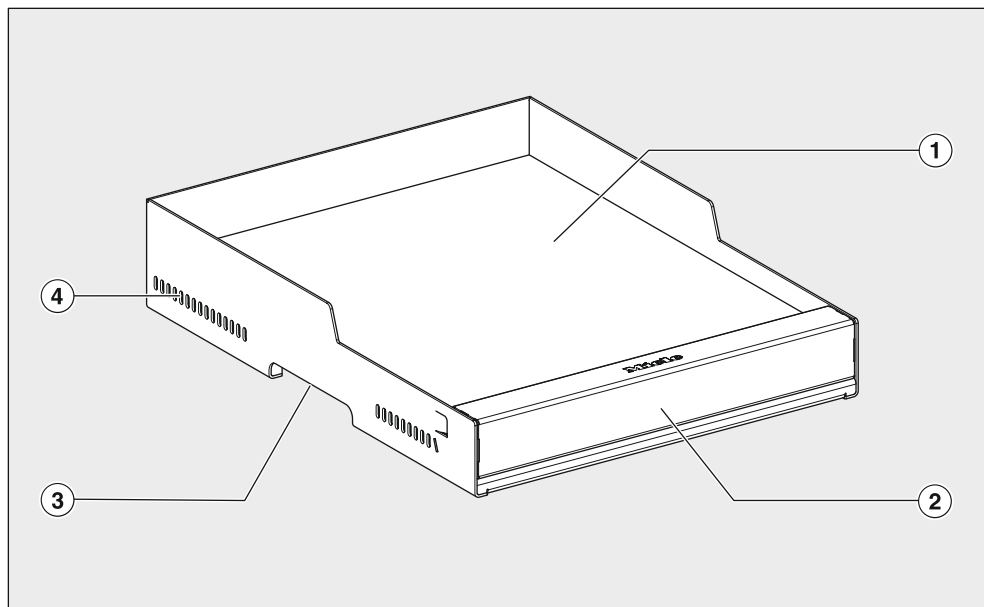
► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un produit extincteur sec ou un extincteur à mousse.

► Les huiles alimentaires brûlent très rapidement en cas de température élevée. La fumée qui s'en dégage est nocive pour la santé. Des résidus noircis d'huiles, de graisses et de résines laissent des traces définitives. Utilisez uniquement des huiles alimentaires et des graisses prévues pour des températures élevées, par ex. l'huile de carthame, l'huile de colza ou l'huile de tournesol.

► Utilisez les huiles et les graisses alimentaires avec parcimonie. Ne versez pas d'huiles de cuisson ou de graisses directement sur les surfaces de cuisson de l'accessoire. Graissez plutôt légèrement les aliments.

- ▶ Si vous grillez des aliments, des temps de grillade trop longs provoquent l'assèchement des aliments et peuvent éventuellement entraîner leur inflammation.
Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.
- ▶ Dans le cas d'un accessoire occupant 2 zones de cuisson, ne jamais utiliser un seul brûleur sous l'accessoire. Utilisez toujours les deux brûleurs sous l'accessoire.
- ▶ Les surfaces en acier inoxydable sont sensibles aux rayures. Soyez prudent lorsque vous manipulez les accessoires et en particulier lorsque vous souhaitez les poser sur les modules de cuisine d'extérieur.
- ▶ Ne placez pas l'accessoire sur des surfaces inflammables, du verre ou des surfaces sensibles à la chaleur.
- ▶ De grandes différences de température peuvent endommager l'accessoire. Ne posez pas l'accessoire sur des surfaces froides telles que le carrelage ou la pierre.
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
Ne faites jamais chauffer d'alcool non dilué.
- ▶ Des objets métalliques ou pointus endommagent le revêtement. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

Prise en main



① Plaque de gril

② Bac à graisse

③ Poignée de transport

④ Orifices d'aération

GriddleMaster est une plaque de gril lisse en inox, utilisée pour cuire les aliments sur le gril. La plaque de gril emmagasine la chaleur de manière optimale et la répartit uniformément sur toute la surface. Ainsi, la viande, le poisson, les fruits de mer et les légumes peuvent être grillés à haute température et en douceur. L'excédent de graisse s'accumule dans un bac à graisse amovible.

GriddleMaster est un accessoire de taille S qui occupe 2 zones de cuisson dans la chambre de cuisson d'un barbecue gril Miele.

Utilisation

⚠ Risque de blessure !

Les accessoires sont lourds. Une manipulation négligente peut entraîner des blessures telles que l'écrasement des doigts.

Saisissez l'accessoire des deux mains. Procédez lentement et avec précaution, en particulier lorsque vous insérez l'accessoire dans la chambre de cuisson.

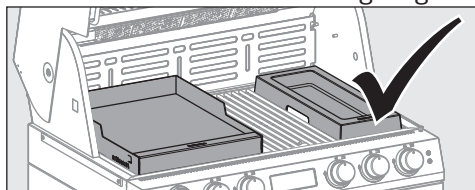
Utiliser correctement les accessoires

⚠ Danger !

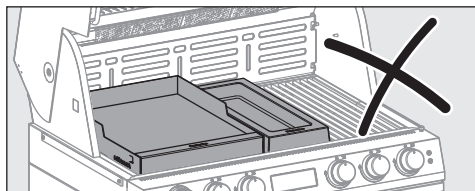
De nombreux accessoires pour le gril et la cuisson sont disponibles séparément pour le MasterGrate Cooking System. Cet accessoire peut être utilisé dans de multiples combinaisons dans la chambre de cuisson. Veuillez noter que certaines combinaisons d'accessoires ne sont pas possibles. Si vous utilisez l'accessoire de cette manière, vous risquez d'endommager le barbecue gril et les accessoires. Dans de rares cas, il peut y avoir un risque lié à une concentration élevée de polluants.

Les illustrations suivantes montrent, à titre d'exemple, des cas d'utilisation appropriée et non appropriée d'accessoires. Le fait qu'il s'agisse d'accessoires en fonte ou en inox n'est pas déterminant. Les facteurs déterminants sont la taille des accessoires ainsi que le cache total de la surface de cuisson. Utilisez toujours les accessoires de manière appropriée.

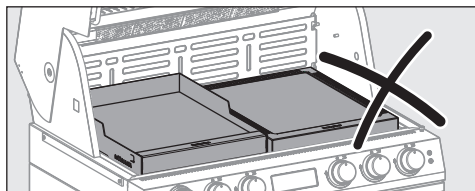
L'utilisation est **possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, avec une distance de zone de grillage :



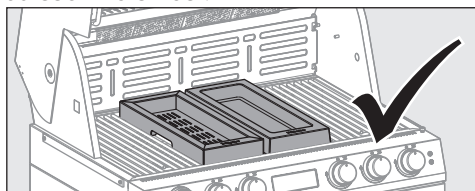
L'utilisation n'est **pas possible** - 1x accessoire de taille S, 1x accessoire de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



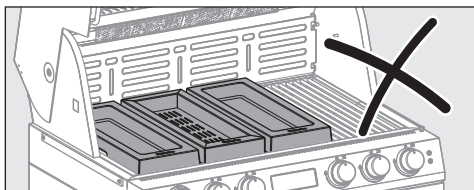
L'utilisation n'est **pas possible** - 2x accessoires de taille S :



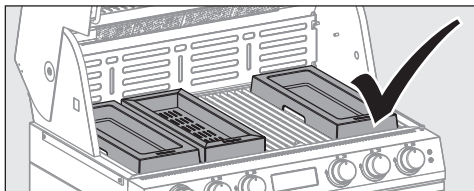
L'utilisation est **possible** - 2x accessoires de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



L'utilisation n'est **pas possible** - 3x accessoires de taille XS, dans des zones de cuisson voisines :



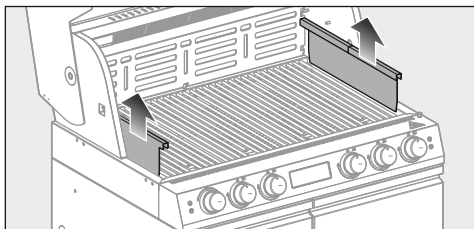
L'utilisation est **possible** - 3x accessoires de taille XS, avec une zone de cuisson voisine :



Premier nettoyage

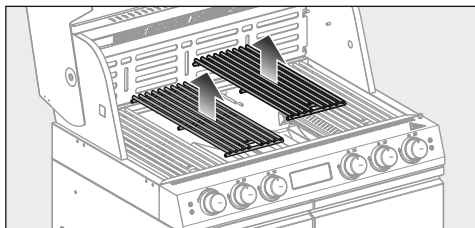
- Nettoyez l'accessoire avant toute première utilisation avec une éponge, du liquide vaisselle doux et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Retirer le séparateur de zones



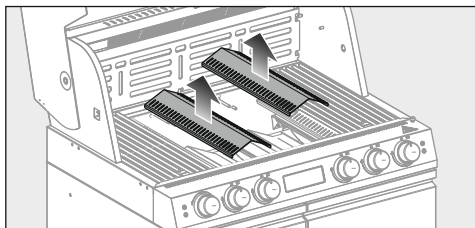
- Retirez les séparateurs de zones.

Retirer les grilles de cuisson



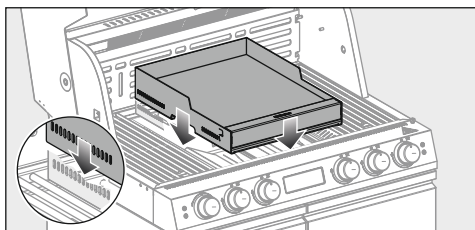
- Retirez 2 grilles de cuisson.

Retirer les tôles de protection du brûleur



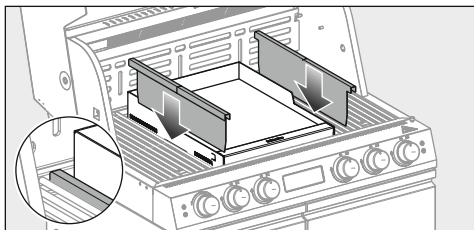
- Retirez 2 tôles de protection du brûleur.

Utiliser les accessoires



- Placez les accessoires dans la chambre du grill.

Utiliser un séparateur de zones



- Placez des séparateurs de zone de chaque côté de l'accessoire. Orientez les séparateurs de zone de manière à ce que le côté plat soit orienté vers l'accessoire.

Bon à savoir

Conseils pour faire griller

- Organisez la zone autour du barbecue grill avec des objets utiles tels que des fourchettes, des pinces à barbecue, des gants pour barbecue, des sauces et des épices de manière à pouvoir rester à proximité du barbecue pendant la cuisson.
- Nous vous conseillons de mariner les aliments. Cela développe particulièrement bien leur saveur.
- Enduisez les aliments non marinés d'un peu d'huile avant de les griller. N'utilisez que des huiles prévues pour des températures élevées.
- Préchauffez votre grill et ses accessoires à la température souhaitée avec le capot du barbecue grill fermé.

Nettoyage et entretien

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

Une fois le grill terminé, le barbecue grill et les accessoires sont chauds. Laissez refroidir le barbecue grill et les accessoires avant de les nettoyer.

En cas d'utilisation de détergents non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Les surfaces sont sensibles aux rayures.

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage.

N'utilisez pas de produit à récuser ou de produit abrasif.

Dans le cadre d'une pyrolyse, les températures sont très élevées et peuvent endommager les accessoires.

Retirez les accessoires de la chambre de cuisson avant de procéder à la pyrolyse.

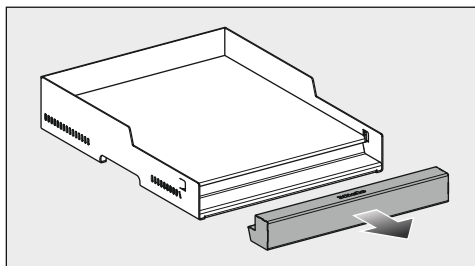
Nettoyez les accessoires uniquement à la main.

⚠ Risque de blessure !

Le bac à graisse peut se détacher et tomber lorsqu'on le porte. Risque d'écrasement des membres. Si la graisse est chaude dans le bac à graisse, il y a un risque de brûlure.

Ne portez jamais la plaque de grill et le bac à graisse ensemble, mais toujours séparément.

Attendez que l'accessoire ait refroidi avant de le porter.



- Videz et nettoyez le bac à graisse.
- Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.

Produits de lavage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de produit de lavage à base de soude, d'alcalin, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure ;
- de détachant et de produit antirouille ;
- de détergent abrasif (par ex. : poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage) ;
- de détergent contenant des solvants ;
- de produits pour lave-vaisselle,
- de brosse abrasive
- d'éponges abrasives
- de toile de nettoyage abrasive
- de gomme de nettoyage

Nettoyage des salissures normales

- Éliminez immédiatement les salissures normales avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et un chiffon doux.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyage des salissures incrustées

Les résidus peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Déposez un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et attendez quelques minutes.
- Éliminez les salissures avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Questo accessorio è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'accessorio. Contengono informazioni importanti su sicurezza, uso e pulizia. Si evitano così danni e rischi per sé e altre persone. Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali futuri utenti.

Uso corretto

- ▶ Questo accessorio è destinato all'uso in ambienti esterni domestici o similari.
 - ▶ Utilizzare gli accessori solo in una cucina outdoor Miele.
 - ▶ Utilizzare l'accessorio solamente in ambito domestico. Utilizzare l'accessorio solo per la cottura degli alimenti.
- Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

Bambini

- ▶ **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano dai bambini.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze degli accessori. Non permettere loro di utilizzarli per giocare.
- ▶ Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarcelo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

Sicurezza tecnica

- ▶ Interventi di installazione e manutenzione o riparazioni eseguiti in modo improprio possono causare seri pericoli all'utente, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Gli interventi di installazione e manutenzione o le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

it-IT - Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

► Un accessorio danneggiato può mettere a rischio la sicurezza dell'utente. Controllare che gli accessori non presentino danni visibili. Non utilizzare mai accessori danneggiati.

► In caso di sostituzione di componenti difettosi rilevanti per la sicurezza, Miele garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza solo per i pezzi di ricambio originali.

Impiego corretto

 Pericolo di ustioni!

Gli accessori diventano molto caldi durante il funzionamento. È possibile bruciarsi a causa delle superfici calde.

Si consiglia di indossare guanti da barbecue resistenti al calore quando si utilizzano gli accessori.

Mentre è in funzione il barbecue e dopo averlo spento, fare attenzione a non toccare parti o superfici calde.

Non lasciare che indumenti o oggetti infiammabili entrino in contatto con le superfici calde.

Attendere che il barbecue e gli accessori si siano raffreddati.

► Gli accessori non devono mai essere lasciati incustoditi durante l'uso!

► Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento. Non spegnere mai con acqua oli e grassi che hanno preso fuoco. Soffocare il fuoco o le fiamme oppure utilizzare un estintore a secco o a schiuma.

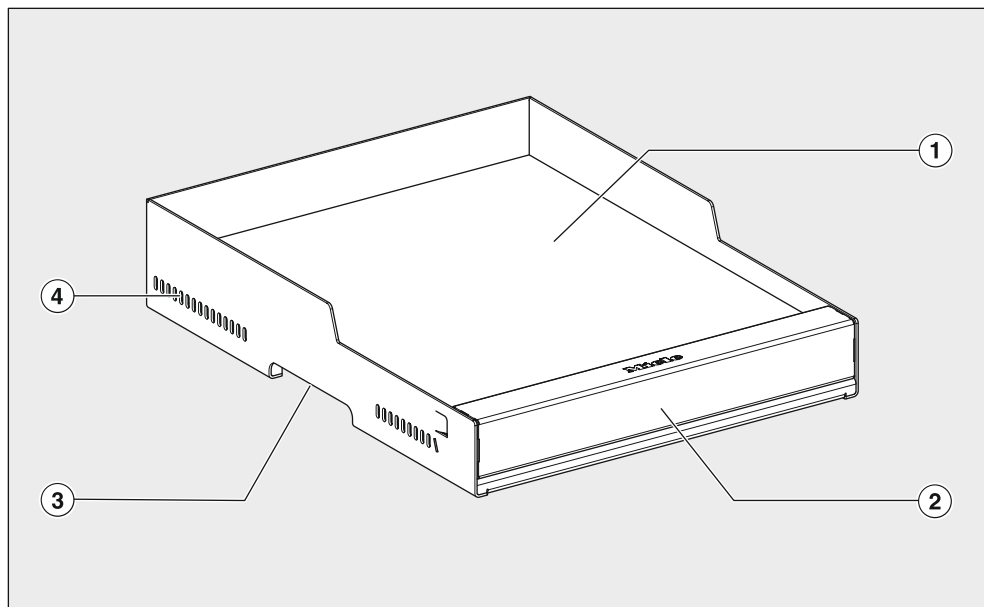
► Gli oli e i grassi alimentari bruciano molto velocemente a temperature elevate. Inoltre si forma un fumo dannoso per la salute. Oli, grassi e resine bruciano e lasciano tracce sulla superficie che non possono essere eliminate. Utilizzare esclusivamente oli e grassi alimentari resistenti alle alte temperature, ad es. olio di cardo, olio di colza o olio di girasole.

► Usare con parsimonia oli e grassi da cucina. Non versare oli e grassi da cucina direttamente sulle superfici degli accessori. Ungere invece leggermente gli alimenti.

► Quando si grigliano le pietanze, durate di cottura prolungate causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare i tempi di cottura consigliati.

- ▶ Nel caso di accessori che occupano due zone del barbecue, non utilizzare mai un solo bruciatore. Utilizzare sempre entrambi i bruciatori sotto gli accessori.
- ▶ Le superfici in acciaio inox si graffiano facilmente. Fare attenzione quando si utilizzano gli accessori e soprattutto se si desidera appoggiarli sui moduli della cucina outdoor.
- ▶ Non collocare gli accessori su superfici infiammabili, vetro o superfici sensibili al calore.
- ▶ Grandi differenze di temperatura possono danneggiare gli accessori. Non appoggiare gli accessori su superfici fredde come piastrelle o pietra.
- ▶ Se per la preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, tenere conto che l'alcol evapora con le alte temperature. Questo vapore può incendiarsi a contatto con le resistenze molto calde. Non riscaldare alcool se non è diluito.
- ▶ Oggetti in metallo o appuntiti danneggiano il rivestimento. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in plastica o legno.

Presentazione del prodotto



- ① Piastra grill
- ② Vaschetta raccogligrasso
- ③ Impugnatura
- ④ Aperture di areazione

GriddleMaster è una piastra grill liscia in acciaio inossidabile utilizzata per la cottura degli alimenti sul barbecue. La piastra grill accumula il calore in modo ottimale e lo distribuisce uniformemente su tutta la superficie. In questo modo è possibile grigliare carne, pesce, frutti di mare e verdure a temperature elevate e in modo delicato. Il grasso in eccesso viene raccolto in una vaschetta raccogli-grasso rimovibile.

GriddleMaster è un accessorio di misura S che occupa due zone della griglia nella camera grill di un barbecue Miele.

Uso

⚠ Pericolo di ferimento!

Gli accessori sono pesanti. Un uso incauto può provocare lesioni come schiacciamenti delle dita.

Afferrare gli accessori con entrambe le mani. Procedere lentamente e con attenzione, soprattutto quando si utilizzano gli accessori nella camera grill.

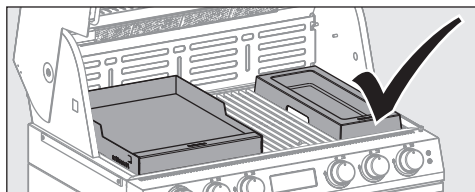
Utilizzare gli accessori correttamente

⚠ Pericolo!

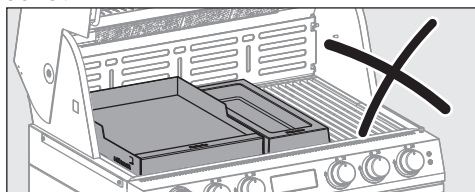
Per il MasterGrate Cooking System è disponibile separatamente un'ampia gamma di accessori per grigliare e cuocere. Questi accessori possono essere utilizzati in diverse combinazioni nella camera grill. Alcune combinazioni di accessori non sono possibili. Se si utilizzano gli accessori in questo modo, il barbecue e gli accessori potrebbero danneggiarsi. In rari casi può verificarsi un pericolo dovuto all'aumento della concentrazione di sostanze nocive.

Le seguenti illustrazioni mostrano esempi relativi all'utilizzo corretto e non corretto degli accessori. In questo caso non è importante che gli accessori siano in ghisa o in acciaio inossidabile. I fattori determinanti sono le dimensioni degli accessori e la copertura totale della superficie del barbecue. Utilizzare sempre gli accessori in modo corretto.

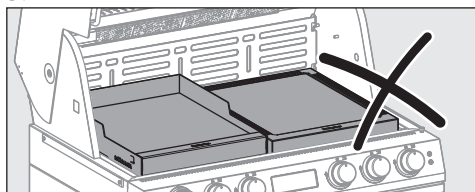
L'utilizzo è **possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, con una zona barbecue di distanza:



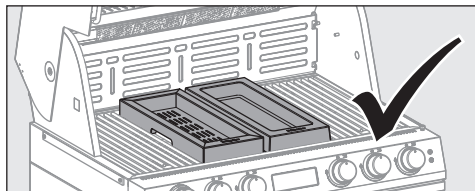
L'utilizzo **non è possibile** – 1 accessorio S, 1 accessorio XS, zone barbecue adiacenti:



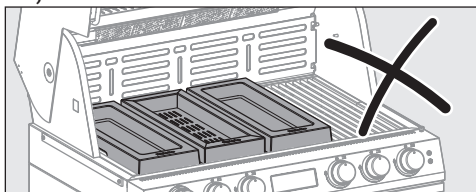
L'utilizzo **non è possibile** – 2 accessori S:



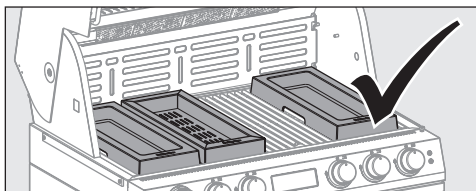
L'utilizzo è **possibile** – 2 accessori XS, zone barbecue adiacenti:



L'utilizzo **non è possibile** – 3 accessori XS, zone barbecue adiacenti:



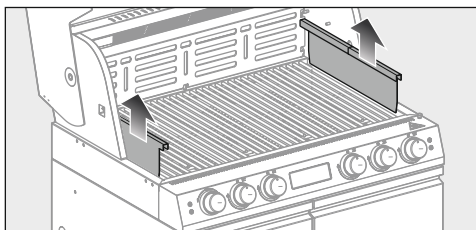
L'utilizzo è **possibile** – 3 accessori XS, con una zona barbecue di distanza:



Prima pulizia

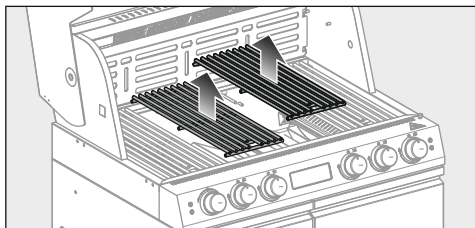
- Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli con una spugna, dell'acqua calda e del detersivo delicato per i piatti.
- Asciugare poi accuratamente le superfici con un panno morbido.

Rimuovere i separatori di zone



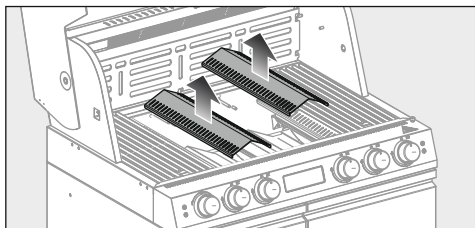
- Rimuovere i separatori di zone.

Rimuovere le griglie



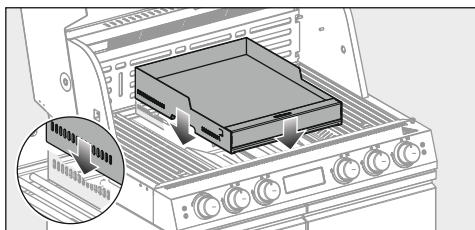
- Rimuovere le due griglie.

Rimuovere le lamiere di protezione per bruciatori



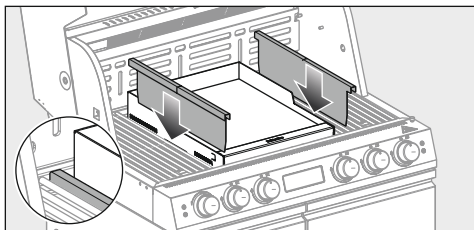
- Rimuovere le due lamiere di protezione per bruciatori.

Posizionare l'accessorio



- Posizionare l'accessorio nella camera grill.

Posizionare i separatori di zone



- Posizionare i separatori di zone su entrambi i lati dell'accessorio. Disporre i separatori di zone in modo che il lato piatto sia rivolto verso l'accessorio.

Informazioni utili

Consigli per grigliare

- Organizzare l'area intorno al barbecue con oggetti utili come forchette, pinze per barbecue, guanti da barbecue, sale e spezie, in modo da poter rimanere vicino al barbecue durante la cottura.
- Consigliamo di marinare le pietanze prima di grigliarle. Questo le rende particolarmente aromatiche.
- Non spennellare con olio le pietanze marinate da cuocere e grigliare. Utilizzare solo oli che possono essere riscaldati ad alte temperature.
- Preriscaldare il barbecue e gli accessori alla temperatura desiderata con il coperchio chiuso.

Pulizia e manutenzione

⚠ Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

Quando la cottura al grill è terminata, il barbecue e gli accessori sono molto caldi.

Lasciare raffreddare il barbecue e gli accessori prima di pulirli.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare se si utilizzano detergenti non adatti. Le superfici si graffiano facilmente.

Rimuovere subito i residui di detergente.

Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.

Durante la pulizia pirolitica si generano temperature molto elevate che possono danneggiare gli accessori.

Prima di procedere alla pulizia pirolitica, rimuovere gli accessori dalla camera grill.

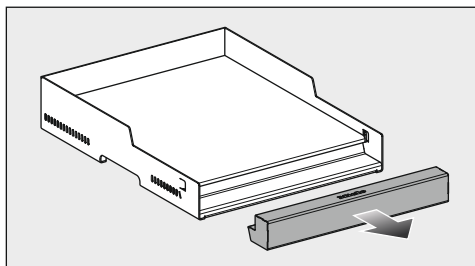
Lavare gli accessori solo a mano.

⚠ Pericolo di ferimento!

La vaschetta raccogligrassi può staccarsi durante il trasporto e cadere. Rischio di schiacciamento degli arti. Pericolo di ustionarsi con i grassi molto caldi presenti nella vaschetta raccogligrassi.

Non trasportare mai la piastra grill e la vaschetta raccogligrassi insieme, ma sempre separatamente.

Attendere che l'accessorio si sia raffreddato, prima di trasportarlo.



- Svuotare e pulire la vaschetta raccogli-grasso.
- Pulire gli accessori dopo ogni uso.

Detergenti non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici durante il lavaggio non usare:

- detergenti contenenti soda, componenti alcalini, ammoniaca, acidi o cloro;
- prodotti per eliminare macchie e ruggine;
- detergenti abrasivi, p.es. polveri o latte detergente abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone);
- detergenti contenenti solventi;
- detersivi per lavastoviglie;
- spazzole dure abrasive;
- spugne abrasive;
- panno di pulizia abrasivo;
- gomme cancella-sporco.

Rimuovere lo sporco normale

- Rimuovere lo sporco normale con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna morbido.
- Eliminare i residui di detergenti con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Rimuovere lo sporco ostinato

A causa di residui, possono verificarsi delle decolorazioni o macchie opache sulle superfici. Queste macchie non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso.

Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Utilizzare solo i prodotti descritti.

- Inumidire i residui incrostati con acqua e detersivo e lasciare agire per qualche minuto.
- Rimuovere lo sporco con acqua calda e un panno spugna morbido.
- Eliminare subito i residui di detergenti con acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con un panno morbido.

Deze accessoires voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de accessoires gebruikt. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke instructies met betrekking tot de veiligheid, het gebruik en de reiniging. Dat is veilig voor u en zo voorkomt u schade.

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Verantwoord gebruik

- ▶ Deze accessoires zijn bestemd voor huishoudelijk gebruik of daarmee vergelijkbaar in de buitenlucht.
- ▶ Gebruik de accessoires uitsluitend in een Miele buitenkeuken.
- ▶ Gebruik de accessoires uitsluitend in huishoudelijke situaties. Gebruik de accessoires alleen voor het bereiden van levensmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ LET OP: bereikbare onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de accessoires bevinden. Laat kinderen nooit met de accessoires spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen bij kinderen vandaan.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk is. Installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door een gekwalificeerde vakman/-vrouw of door Miele Service worden uitgevoerd.

nl-NL - Veiligheidstips en waarschuwingen

- Schade aan de accessoires kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer de accessoires op zichtbare schade. Gebruik nooit beschadigde accessoires.
- Bij de vervanging van defecte veiligheidsrelevante onderdelen garandeert Miele alleen van originele Miele reserveonderdelen dat deze volledig aan de veiligheidseisen voldoen.

Veilig gebruik

Verbrandingsgevaar!

De accessoires worden erg heet tijdens gebruik. U kunt zich verbranden aan hete oppervlakken.

Wij raden u aan hittebestendige barbecuehandschoenen te dragen wanneer u de accessoires gebruikt.

Zorg ervoor dat u tijdens het gebruik en na het uitschakelen van de grill geen hete onderdelen of oppervlakken aanraakt.

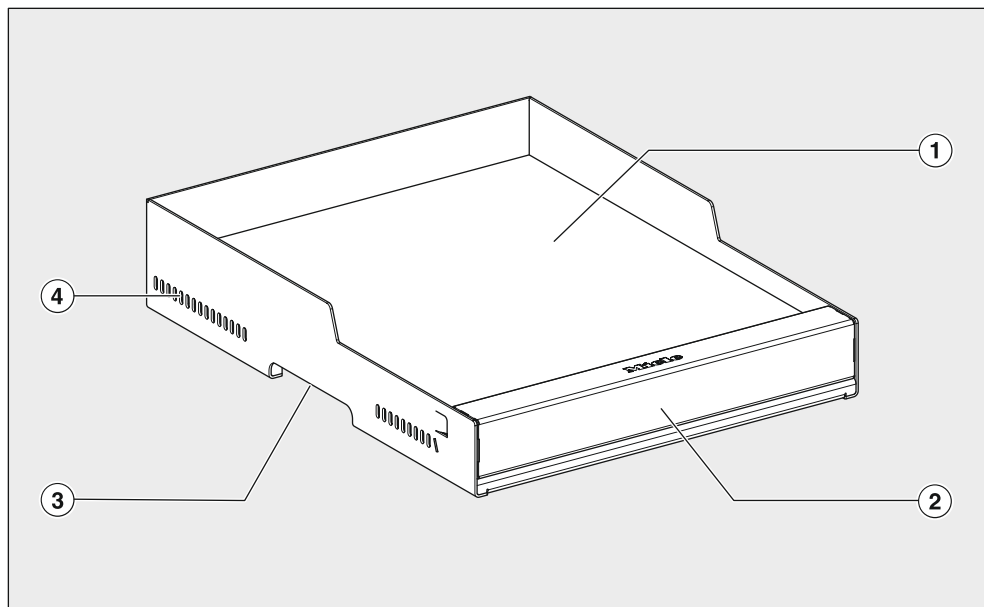
Zorg ervoor dat er geen kleding of brandbare voorwerpen mee in contact komen.

Wacht tot de grill en de accessoires zijn afgekoeld.

- De accessoires mogen tijdens het gebruik nooit onbeheerd worden achtergelaten!
- Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Blus een brand met olie of vet nooit met water. Smoor de brand of vlammen of gebruik een poeder- of schuimblusser.
- Bij hoge temperaturen verbranden spijsolie en vet heel snel. Er ontstaat rook die schadelijk is voor de gezondheid. Verbrande olie en vet laten harsen op het oppervlak achter die mogelijk niet meer van het oppervlak kunnen worden verwijderd. Gebruik uitsluitend spijsolie en vet, die zeer heet mogen worden, bijvoorbeeld distelolie, raapolie of zonnebloemolie.
- Maak spaarzaam gebruik van spijsoliën en vetten. Giet geen spijsolie of vet rechtstreeks op de grillvlakken van de accessoires. Smeer de levensmiddelen in plaats daarvan lichtjes in met vet.
- Bij te lange grilleertijden drogen de voedingsmiddelen uit. De voedingsmiddelen kunnen zelfs ontbranden. Houdt u zich aan de aanbevolen bereidingstijden.

- ▶ Gebruik bij accessoires die twee grillzones beslaan nooit slechts één brander onder de accessoire. Gebruik altijd beide branders onder de accessoires.
- ▶ Roestvrijstalen oppervlakken zijn krasgevoelig. Wees voorzichtig bij het hanteren van de accessoires, en vooral wanneer u accessoires op de outdoor-keukenmodules wilt neerzetten.
- ▶ Plaats de accessoires niet op brandbare oppervlakken, glas of warmtegevoelige oppervlakken.
- ▶ De accessoires kunnen door grote temperatuurverschillen beschadigd raken. Plaats de accessoires niet op koude oppervlakken, zoals tegels of steen.
- ▶ Brandgevaar. Als u bij de bereiding van levensmiddelen alcoholhoudende dranken gebruikt, moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Deze damp kan ontbranden bij contact met hete oppervlakken.
Verhit nooit onverdunde alcohol.
- ▶ Metalen of scherpe voorwerpen kunnen de coating beschadigen. Gebruik alleen keukengerei van kunststof of hout.

Introductie



① Grillplaat

② Vetopvang

③ Draagbeugel

④ Ventilatieopeningen

GriddleMaster is een gladde grillplaat van roestvrij staal die wordt gebruikt om levensmiddelen op de grill te bereiden. De grillplaat houdt de warmte optimaal vast en verdeelt deze gelijkmatig over het gehele oppervlak. Zo kunt u vlees, vis, zeevruchten en groenten op hoge temperatuur en op milde wijze grillen. Overtollig vet wordt opgevangen in een uitneembare vetopvang.

GriddleMaster is een accessoire in maat S en beslaat 2 grillzones in de grillruimte van een Miele grill.

Bediening

 **Gevaar voor verwondingen!**

De accessoires zijn zwaar. Onvoorzichtig gebruik kan leiden tot letsels, zoals beknelde vingers.

Pak de accessoires met beide handen vast. Ga langzaam en voorzichtig te werk, vooral wanneer u de accessoires in de grillruimte plaatst.

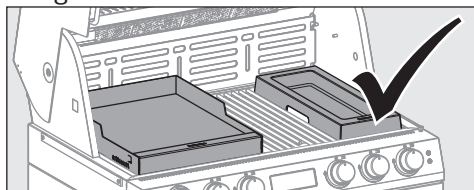
Accessoires op de juiste manier gebruiken

 **Gevaar!**

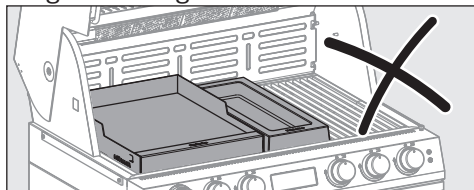
Voor het MasterGrate Cooking System zijn diverse accessoires voor grillen en koken apart verkrijgbaar. Deze accessoires kunnen in verschillende combinaties gebruikt worden in de grillruimte. Houd er rekening mee dat bepaalde combinaties van accessoires niet mogelijk zijn. Als u de accessoires op deze manier gebruikt, kunnen de grill en de accessoires beschadigd raken. In zeldzame gevallen kan er gevaar ontstaan door verhoogde concentraties van verontreinigende stoffen.

De volgende afbeeldingen tonen voorbeelden van correct en incorrect gebruik van accessoires. De cruciale factor hier is niet of de accessoires van gietijzer of roestvrij staal zijn gemaakt. Doorslaggevende factoren zijn de grootte van de accessoires en de totale afdekking van het grilloppervlak. Gebruik accessoires altijd op de juiste manier.

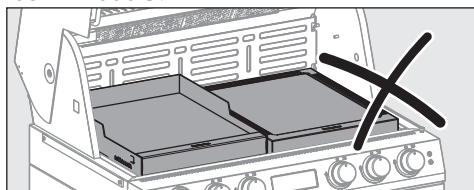
Gebruik is **mogelijk** – 1x accessoire in maat S, 1x accessoire in maat XS, met een grillzone afstand:



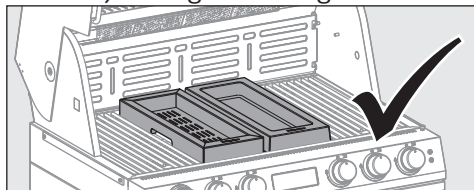
Gebruik is **niet mogelijk** – 1x accessoire in maat S, 1x accessoire in maat XS, in aangrenzende grillzones:



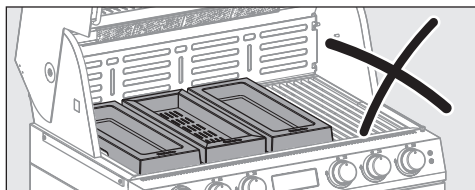
Gebruik is **niet mogelijk** – 2x accessoires in maat S:



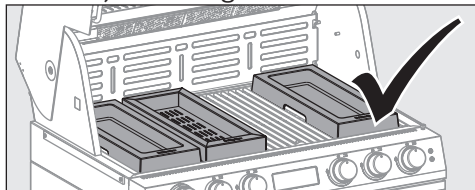
Gebruik is **mogelijk** – 2x accessoires in maat XS, in aangrenzende grillzones:



Gebruik is **niet mogelijk** – 3x accessoires in maat XS, in aangrenzende grillzones:



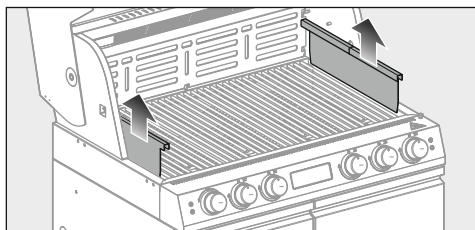
Gebruik is **mogelijk** – 3x accessoires in maat XS, met een grillzone afstand:



Erste reiniging

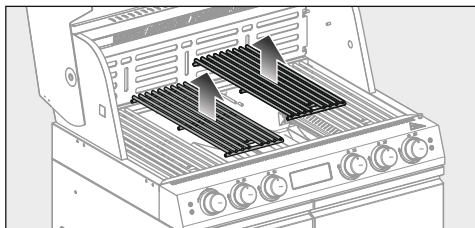
- Reinig de accessoires voor het eerste gebruik met een sponsdoekje, wat mild afwasmiddel en warm water.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een zachte doek goed droog.

Zonescheiders verwijderen



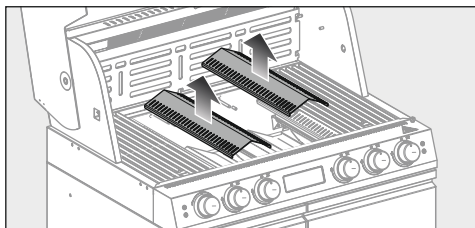
- Verwijder de zonescheiders.

Grillroosters verwijderen



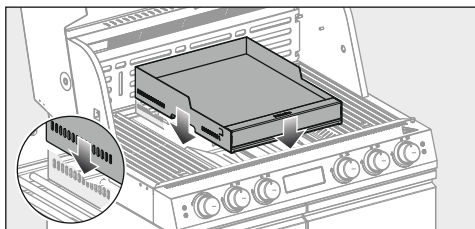
- Verwijder 2 grillroosters.

Branderbeveiligingen verwijderen



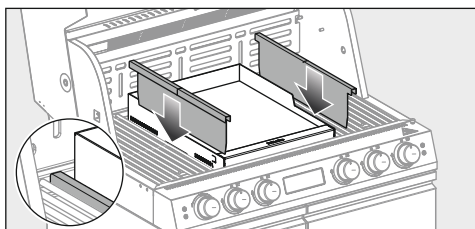
- Verwijder 2 branderbeveiligingen.

Accessoires gebruiken



- Plaats de accessoires in de grillruimte.

Zonescheiders plaatsen



- Plaats aan beide zijden van de accessoires zonescheiders. Plaats de zonescheiders zo dat de platte kant naar de accessoires wijst.

Nuttige tips

Tips voor het grillen

- Deel de ruimte rond de grill in met handige voorwerpen zoals vorken, barbecuevorken, barbecuehandschoenen, sauzen en kruiden, zodat u tijdens het koken in de buurt van de grill kunt blijven.
- Wij raden aan om het grillgerecht te marinieren. De smaak wordt dan sterker.
- Bestrijk producten die niet gemarineerd zijn voor het grillen met een beetje olie. Gebruik alleen olie die geschikt is voor hoge temperaturen.
- Verwarm uw grill en de accessoires voor op de gewenste temperatuur met de grillkap gesloten.

Reiniging en onderhoud



Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken.

Wanneer het grillproces klaar is, zijn de grill en accessoires heet.

Laat de grill en accessoires afkoelen voordat u ze reinigt.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. De oppervlakken zijn krasgevoelig.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of middelen die krassen kunnen veroorzaken.

Bij pyrolyse ontstaan zeer hoge temperaturen, die accessoires kunnen beschadigen.

Verwijder alle accessoires uit de grillruimte voordat u een pyrolyse uitvoert.

Reinig de accessoires uitsluitend met de hand.

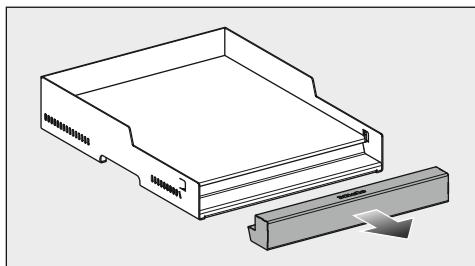


Gevaar voor verwondingen!

De vetopvang kan gemakkelijk losraken en uit uw handen glippen als u deze draagt. Ledematen kunnen bekneld raken. Als er heet vet in de vetopvang zit, kunt u zich eraan branden.

Draag de grillplaat en de vetopvang nooit tegelijkertijd, maar altijd afzonderlijk.

Wacht tot de accessoires zijn afgekoeld voordat u ze draagt.



- Leeg en reinig de vetopvang.
- Reinig de accessoires na elk gebruik.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen bij de reiniging geen:

- soda-, alkali-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- vlek- en roestverwijderaars
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddel voor vaatwassers
- schurende harde borstels
- schuursponsjes
- schurende reinigungsdoeken
- vlekkenponsjes

Normaal vuil verwijderen

- Verwijder normaal vuil met warm water, afwasmiddel en een zacht sponsdoekje.
- Verwijder resten van reinigungsmiddelen grondig met schoon water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Hardnekkig vuil verwijderen

Door resten kunnen op oppervlakken blijvende verkleuringen en doffe plekken ontstaan. Deze vlekken hebben geen invloed op de gebruikseigenschappen.

Probeer dergelijke vlekken niet hoe dan ook te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.

- Bevochtig aangekoekte resten met een sopje van afwasmiddel en laat ze enkele minuten inweken.
- Verwijder het vuil met warm water en een zacht sponsdoekje.
- Verwijder resten van reinigungsmiddelen direct en grondig met schoon water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Dette tilbehøret oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig kan imidlertid føre til skader på personer og materiell.

Les bruksanvisningen nøye før du bruker tilbehøret. Bruksanvisningen gir viktige opplysninger om sikkerhet, bruk og rengjøring. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader. Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at disse henvisningene ikke blir fulgt.

Ta vare på bruksanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier.

Forskriftsmessig bruk

- Dette tilbehøret er beregnet for utendørs bruk i private husholdninger eller tilsvarende omgivelser.
 - Bruk tilbehøret utelukkende i et Miele utekjøkken.
 - Bruk tilbehøret kun innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning. Bruk tilbehøret kun til å tilberede matvarer.
- All annen bruk er ikke tillatt.

Barn i husholdningen

- **FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna.
- Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av tilbehøret. La aldri barn leke med tilbehøret.
- Fare for kvelning. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.

Teknisk sikkerhet

- Ved installasjon, vedlikehold eller reparasjon som ikke er fagmessig utført, kan det oppstå betydelig fare for brukeren. Produsenten påtar seg ikke ansvar for dette. Installasjons-, vedlikeholds- eller reparasjonsarbeider må kun utføres av kvalifiserte fagfolk eller av Miele serviceavdeling.
- Skade på tilbehøret kan utsette brukeren for fare. Kontroller at tilbehøret ikke har synlige skader. Bruk aldri skadet tilbehør.

no-NO - Sikkerhetsregler og advarsler

► Ved utskifting av defekte sikkerhetsrelevante komponenter garanterer Miele kun at originale Miele-reservedeler oppfyller sikkerhetskravene fullt ut.

Forskriftsmessig bruk

 Fare for forbrenning!

Tilbehøret blir svært varmt under bruk. Du kan brenne deg på varme overflater.

Vi anbefaler at du tar på deg varmebestandige grillvotter når du bruker tilbehøret.

Sørg for at du ikke berører varme deler eller overflater under bruk eller etter at du har slått av grillen.

Ikke la klær eller brennbare gjenstander komme i kontakt med varme deler/overflater.

Vent til grillen og tilbehøret er avkjølt.

► Tilbehøret må aldri etterlates uten tilsyn under drift!

► Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Kvel brannen eller flammene, eller bruk et brannslukningsapparat med tørre slukkemidler eller skum.

► Matolje og fett forbrennes veldig raskt ved høye temperaturer. Det oppstår helseskadelig røyk. På overflaten etterlater fastbrent olje og fett et skadelig belegg som kan være vanskelig å fjerne. Bruk kun meget varmebestandige matoljer og fett, f.eks. tistelolje, rapsolje eller solsikkeolje.

► Bruk matoljer og fett med måte. Ikke hell matoljer eller fett direkte på grillflatene på tilbehøret. Pensle i stedet matvarene lett.

► Ved grilling av matvarer fører for lange grilltider til uttørking og ev. selvantenning av grillmaten. Overhold de anbefalte grilltidene.

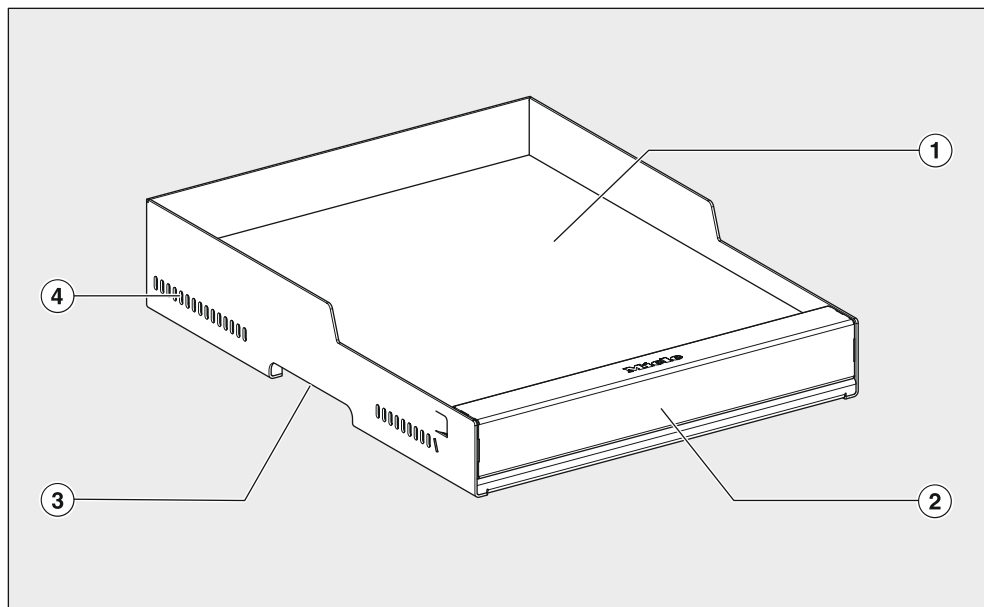
► Hvis du bruker tilbehør som opptar 2 grillsoner, må du aldri bruke bare én brenner under tilbehøret. Bruk alltid begge brennerne under tilbehøret.

► Overflater i rustfritt stål er følsomme for riper. Vær forsiktig når du håndterer tilbehøret, og spesielt når du skal sette det fra deg på Outdoor-kjøkkenmodulene.

► Ikke sett tilbehøret på brennbare overflater, glass eller varmeømfintlige overflater.

- ▶ Store temperaturforskjeller kan skade tilbehøret. Ikke plasser tilbehøret på kalde overflater, som for eksempel fliser eller stein.
- ▶ Brannfare. Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordamper ved høye temperaturer. Denne dampen kan antennes ved kontakt med varme overflater.
Du må aldri varme opp ufortynnet alkohol.
- ▶ Metalliske eller skarpe gjenstander skader belegget. Bruk kun kjøkkenredskaper av kunststoff eller tre.

Oversikt



① Grillplate

② Fettrenne

③ Bærehåndtak

④ Ventilasjonsåpninger

GriddleMaster er en glatt grillplate i rustfritt stål som brukes til å tilberede mat på grillen. Grillplaten lagrer varmen optimalt og fordeler den jevnt over hele overflaten. På denne måten kan kjøtt, fisk, sjømat og grønnsaker grilles skånsomt ved høye temperaturer. Overflødig fett samler seg i den uttakbare fettrennen.

GriddleMaster er et tilbehør i størrelse S og dekker 2 grillsoner i grillkammeret på en Miele-grill.

Betjening



Fare for skade!

Tilbehøret er tungt. Uforsiktig håndtering kan føre til skader for eksempel fingre som kommer i klem.

Ta tak i tilbehøret med begge hender. Vær spesielt forsiktig når du setter tilbehøret inn i grillkammeret. Gå langsomt frem.

Bruk tilbehør på riktig måte

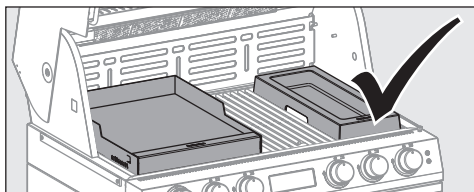


Fare!

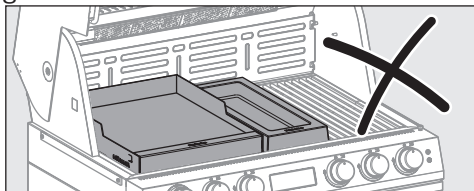
For MasterGrate Cooking System finnes det et bredt utvalg av tilbehør til grilling og matlaging som kan kjøpes separat. Dette tilbehøret kan brukes i en rekke kombinasjoner i grillkammeret. Vær oppmerksom på at visse kombinasjoner av tilbehør ikke er mulige. Hvis tilbehøret brukes på feil måte, kan både grillen og tilbehøret bli skadet. I sjeldne tilfeller kan det oppstå fare på grunn av økte konsentrasjoner av skadelige stoffer.

Følgende illustrasjoner viser eksempler på riktig og feil bruk av tilbehør. Det avgjørende er ikke om tilbehøret er laget av støpejern eller rustfritt stål. Avgjørende faktorer er størrelsen på tilbehøret og hvor stor del av grillflaten det dekker. Bruk alltid tilbehør på riktig måte.

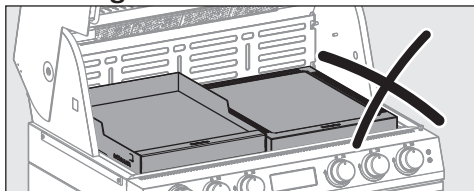
Mulig **bruk** – 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS, med en grillsoner mellom:



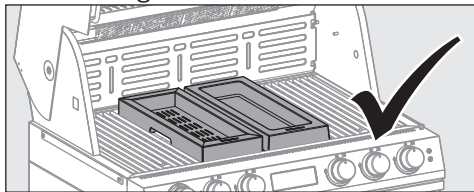
Ikke **mulig** – 1x tilbehør i størrelse S, 1x tilbehør i størrelse XS i tilstøtende grillsoner:



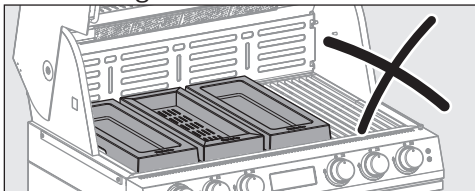
Ikke **mulig** – 2x tilbehør i størrelse S:



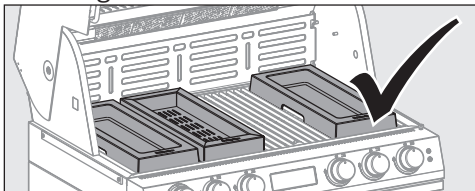
Mulig **bruk** – 2x tilbehør i størrelse XS i tilstøtende grillsoner:



Ikke **mulig** – 3x tilbehør i størrelse XS i tilstøtende grillsoner:



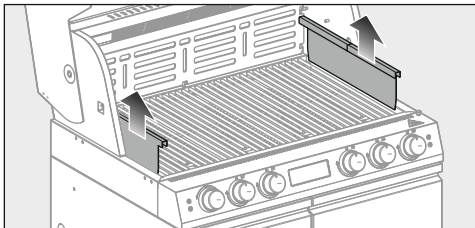
Mulig **bruk** – 3 x tilbehør i størrelse XS, med en grillsoner mellom:



Første rengjøring

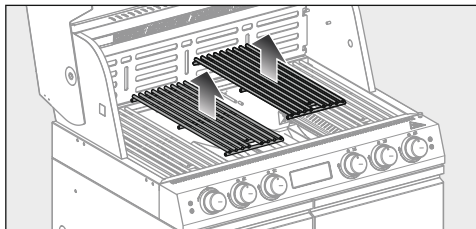
- Rengjør tilbehøret før første gangs bruk med en svampklut, litt mildt håndoppvaskmiddel og varmt vann.
- Tørk deretter overflatene grundig med en myk klut.

Ta ut soneinndelerne



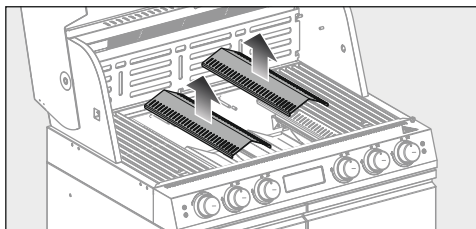
- Ta ut soneinndelerne.

Ta ut grillristene



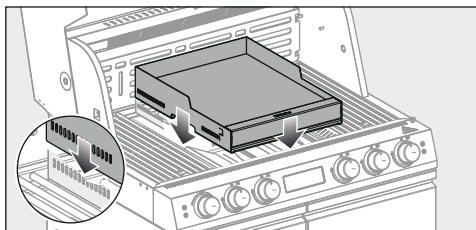
- Ta ut 2 grillrister.

Ta ut brennerbeskyttelsesplatene



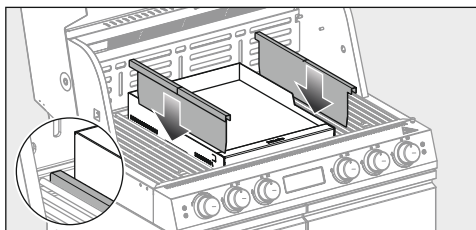
- Ta ut de 2 brennerbeskyttelsesplatene.

Sette inn tilbehøret



- Sett tilbehøret inn i grillkammeret.

Sette inn soneinndelerne



- Sett inn soneinndelerne på begge sider av tilbehøret. Plasser soneinndelerne slik at den flate siden vender mot tilbehøret.

Godt å vite

Grilltips

- Organiser området rundt grillen med nyttige redskaper som gafler, grilltenger, grillvotter, sauser og krydder, slik at du kan holde deg i nærheten mens du griller.
- Vi anbefaler å marinere grillmaten. Da får maten en ekstra god aroma.
- Pensle grillmaten som ikke er marinert, med litt olje før du griller. Bruk bare olje som tåler høye temperaturer.
- Forvarm grillen og tilbehøret med lukket grillhette til ønsket temperatur.

Rengjøring og stell



Fare for forbrenning ved varme overflater.

Grillen og tilbehøret er varmt når grillprosessen er ferdig.

La grillen og tilbehøret avkjøles før rengjøring.

Alle overflater kan bli misfarget eller forandret dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler. Overflatene er ømfintlige for riper.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Ikke bruk rengjøringsmidler som er skurende eller kan lage riper.

Under pyrolysen oppstår det svært høye temperaturer som kan skade tilbehøret.

Fjern tilbehør fra grillkammeret før du utfører pyrolyse.

Rengjør tilbehøret utelukkende for hånd.

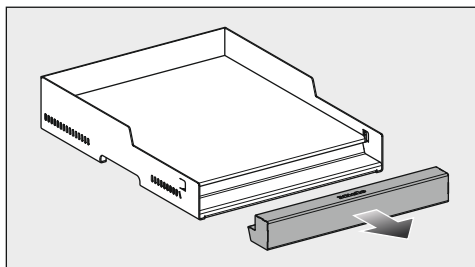


Fare for skade!

Fettrennen kan løsne og falle ned når den bæres. Du kan få armer eller ben i klem. Det er fare for forbrenning hvis det er varmt fett i fettrennen.

Du må aldri bære grillplaten og fettrennen samtidig, men alltid hver for seg.

Vent til tilbehøret er avkjølt før du bærer det.



- Tøm og rengjør fettrennen.
- Rengjør tilbehøret etter hver bruk.

Uegnede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, ikke bruk:

- Rengjøringsmidler som inneholder soda, alkali, ammoniakk, syre eller klorid
- Flekk- og rustfjerner
- Skurende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver, flytende skuremiddel, universalstein
- Løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- Oppvaskmiddel til oppvaskmaskin
- Skrubbende harde børster
- Skuresvamper
- Skurekluter
- Flekkfjerningssvamp

Fjerning av normale flekker og søl

- Fjern normale flekker og søl med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk svampklut.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Fjerning av vanskelige flekker

Rester kan føre til varige fargeforandringer eller matte steder på overflater. Disse flekkene har ingen innflytelse på bruksegenskapene. Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene. Bruk kun de angitte hjelpe-midlene.

- Fukt fastbrente rester med såpevann og la dem ligge i bløt i noen minutter.
- Fjern flekker og søl med varmt vann og en myk svampklut.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes umiddelbart og grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Este acessório cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos para as pessoas e em danos materiais.

Antes de utilizar o acessório, leia atentamente as instruções de utilização. As instruções de utilização contêm indicações importantes sobre a segurança, a utilização e a limpeza. Desta forma, não só se protege, como também evita danos.

A Miele não assume qualquer responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

Guarde as instruções de utilização para que as possa consultar sempre que necessário e entregue-as a um eventual futuro proprietário.

Uso adequado

- ▶ Este acessório foi concebido para ser utilizado em ambiente doméstico ou em espaços similares no exterior.
 - ▶ Utilize os acessórios exclusivamente numa cozinha exterior da Miele.
 - ▶ Utilize o acessório apenas no contexto doméstico. Utilize o acessório apenas para cozinhar alimentos.
- Quaisquer outros tipos de uso não são permitidos.

Crianças em casa

- ▶ **ATENÇÃO:** as peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter as crianças afastadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto do acessório. Nunca permita que as crianças brinquem com o acessório.
- ▶ Risco de asfixia. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Segurança técnica

- ▶ Os trabalhos de instalação e manutenção ou as reparações inadequados podem apresentar perigos consideráveis para o utilizador, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade. Os trabalhos de instalação e manutenção ou as reparações só podem ser efetuados por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.
- ▶ Os danos no acessório podem comprometer a sua segurança. Controle-o, verificando se está danificado. Nunca utilize acessórios danificados.
- ▶ No caso de substituição de componentes de segurança defeituosos, a Miele garante apenas que as peças de substituição originais da Miele cumprem integralmente os requisitos de segurança.

Utilização adequada

Risco de queimaduras!

O acessório fica muito quente durante o funcionamento. Pode queimar-se em superfícies quentes.

Recomendamos que utilize luvas para grelhar resistentes ao calor quando utilizar este acessório.

Durante a utilização e depois de desligar o grelhador, certifique-se de que não toca nas peças ou superfícies quentes.

Não permita que roupas ou objetos inflamáveis entrem em contacto com estas peças.

Aguarde até que o grelhador e o acessório arrefeçam.

- ▶ Mantenha o acessório sob vigilância sempre que esteja em funcionamento!
- ▶ Os óleos e as gorduras podem aquecer demasiado e incendiar-se. Nunca utilize água para apagar incêndios causados por óleo ou gordura. Abafe o fogo ou as chamas, ou utilize agentes extintores químicos secos ou um extintor de espuma.
- ▶ No caso de temperaturas elevadas, os óleos alimentares e as gorduras queimam muito rapidamente. Forma-se fumo nocivo à saúde. Óleos e gorduras queimados deixam na superfície resinas que não se conseguem remover. Utilize exclusivamente óleos alimentares e gorduras resistentes a temperaturas elevadas, como por ex., óleo de car-do, óleo de colza ou óleo de girassol.

► Utilize óleos alimentares e gorduras com moderação. Não coloque óleos alimentares nem gorduras diretamente nas superfícies de grelhar do acessório. Em vez disso, unte ligeiramente os alimentos.

► Ao grelhar alimentos, os tempos demasiado longos contribuem para que os alimentos sequem e há risco de incêndio. Mantenha os tempos recomendados.

► No caso de um acessório que ocupe 2 zonas de grelhar, nunca utilize apenas um queimador por baixo do acessório. Utilize sempre os dois queimadores por baixo do acessório.

► As superfícies em aço inoxidável são sensíveis a riscos. Tenha cuidado ao manusear o acessório e, em especial, quando pretender pousá-lo sobre os módulos da cozinha exterior.

► Não coloque o acessório sobre superfícies inflamáveis, vidro ou superfícies sensíveis ao calor.

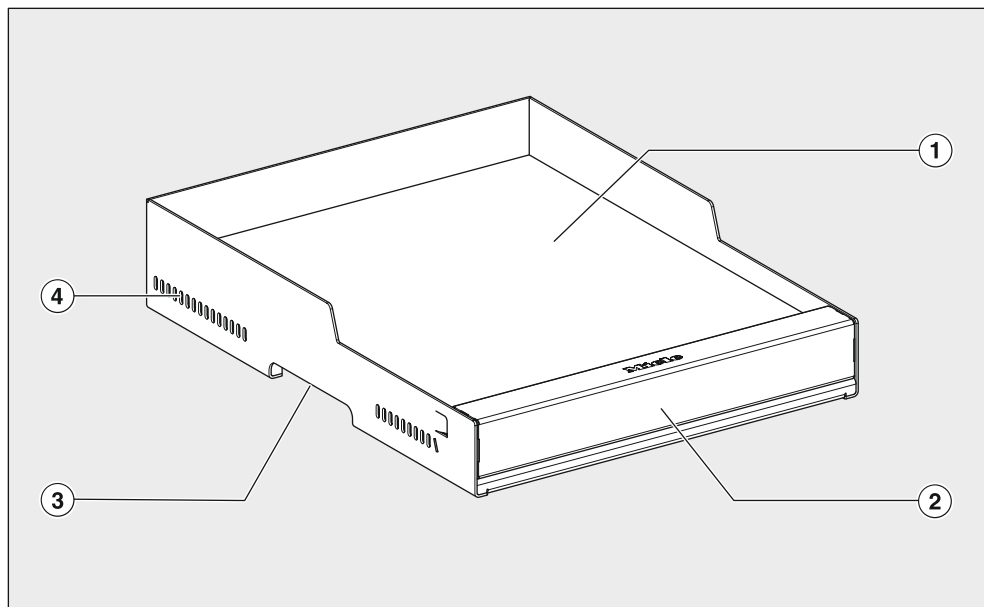
► Grandes diferenças de temperatura podem danificar o acessório. Não coloque o acessório sobre superfícies frias tais como, p. ex., azulejos ou pedra.

► Risco de incêndio. Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alimentos, tenha cuidado, pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. Este vapor pode incendiar-se em contacto com superfícies quentes.

Nunca aqueça álcool no estado puro.

► A utilização de objetos metálicos ou afiados danifica o revestimento. Utilize exclusivamente utensílios de cozinha de plástico ou madeira.

Conhecer melhor



- ① Placa para grelhar
- ② Recipiente coletor de gordura
- ③ Pega de transporte
- ④ Aberturas de ventilação

O GriddleMaster é uma placa para grelhar lisa em aço inoxidável, utilizada para cozinhar alimentos na grelha. A placa para grelhar retém o calor de forma ideal e distribui-o uniformemente por toda a superfície. Desta forma, é possível grelhar carne, peixe, marisco e legumes a altas temperaturas e de forma delicada. A gordura em excesso acumula-se num recipiente coletor de gordura amovível.

O GriddleMaster é um acessório de tamanho S e ocupa 2 zonas de grelhar no compartimento para grelhar de um grelhador Miele.

Utilizar

 Risco de lesões!

O acessório é pesado. Uma utilização descuidada pode provocar lesões, como o esmagamento dos dedos.

Segure o acessório com ambas as mãos. Proceda devagar e com cuidado, especialmente ao colocar o acessório no compartimento para grelhar.

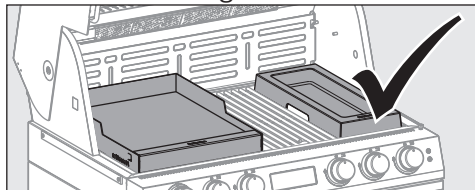
Utilizar corretamente os acessórios

 Perigo!

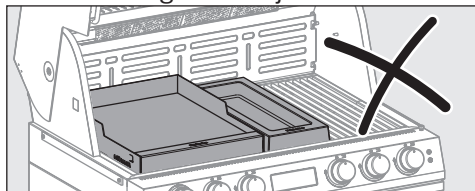
Para o MasterGrate Cooking System está disponível separadamente uma ampla gama de acessórios para grelhar e cozinhar. Estes acessórios podem ser utilizados no compartimento para grelhar em diversas combinações. Tenha em atenção que algumas combinações de acessórios não são possíveis. Se utilizar os acessórios numa dessas combinações, poderá danificar o grelhador e/ou os acessórios. Em raras ocasiões pode verificar-se um perigo devido ao aumento da concentração de substâncias nocivas.

As ilustrações abaixo mostram exemplos relativos à utilização correta e incorreta dos acessórios. Neste caso não é importante que os acessórios sejam de ferro fundido ou de aço inoxidável. Os fatores determinantes são o tamanho dos acessórios, bem como a cobertura total da superfície de grelhar. Utilize sempre os acessórios de forma correta.

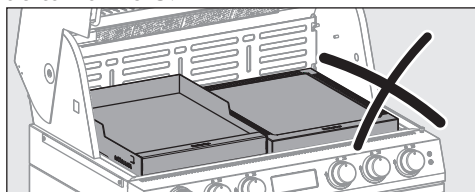
É possível utilizar – 1 acessório de tamanho S, 1 acessório de tamanho XS, com uma zona de grelhar de distância:



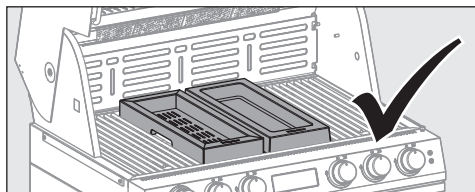
Não é possível utilizar – 1 acessório de tamanho S, 1 acessório de tamanho XS, em zonas de grelhar adjacentes:



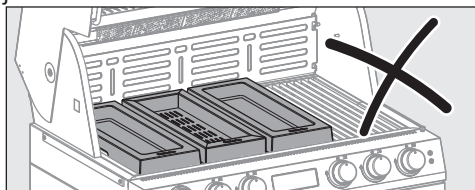
Não é possível utilizar – 2 acessórios de tamanho S:



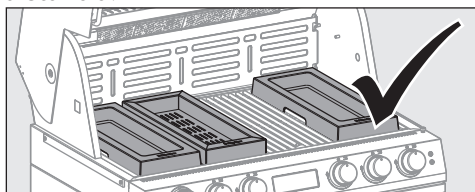
É possível utilizar – 2 acessórios de tamanho XS, em zonas de grelhar adjacentes:



Não é possível utilizar – 3 acessórios de tamanho XS, em zonas de grelhar adjacentes:



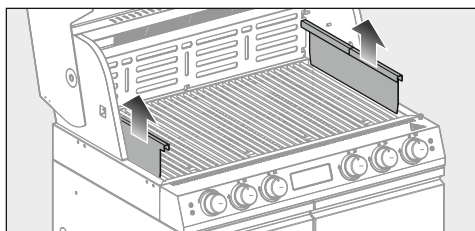
É possível utilizar – 3 acessórios de tamanho XS, com uma zona de grelhar de distância:



Primeira limpeza

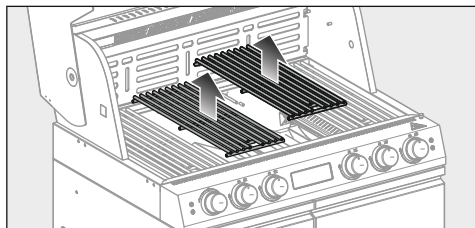
- Lave o acessório antes da primeira utilização, utilizando um pano esponja, um pouco de detergente para lavar a louça à mão suave e água quente.
- De seguida, seque bem as superfícies com um pano macio.

Retirar os separadores de zonas



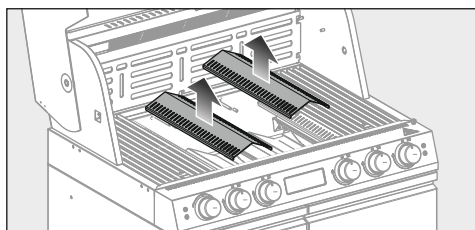
- Retire os separadores de zonas.

Retirar as grelhas



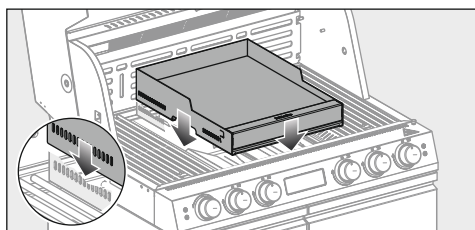
- Retire 2 grelhas.

Retirar as proteções dos queimadores



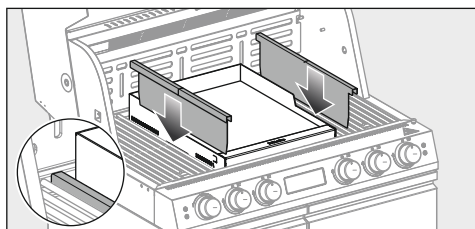
- Retire 2 proteções dos queimadores.

Inserir o acessório



- Insira o acessório no compartimento para grelhar.

Inserir os separadores de zonas



- Insira os separadores de zonas em ambos os lados do acessório. Oriente os separadores de zonas de forma a que o lado plano fique virado para o acessório.

É bom saber

Dicas para grelhar

- Organize a área à volta do grelhador com objetos úteis, como garfos, pinças para grelhar, luvas para grelhar, molhos e especiarias, para poder ficar perto do grelhador enquanto cozinha.
- Recomendamos que marine os alimentos a grelhar. Os alimentos marinados ficam com um sabor particularmente aromático.
- Antes de grelhar alimentos não marinados, pincele-os com um pouco de óleo. Utilize somente azeite ou óleo que suporte temperaturas elevadas.
- Pré-aqueça o grelhador e o acessório à temperatura desejada com a cobertura do grelhador fechada.

Limpeza e manutenção



Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

No final do processo de grelhar, o grelhador e os acessórios estão quentes.

Deixe o grelhador e os acessórios arrefecer antes de os limpar.

A cor das superfícies pode mudar ou alterar-se, caso utilize produtos de limpeza inadequados. As superfícies são sensíveis a riscos.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

No âmbito de uma limpeza pirolítica, atingem-se temperaturas muito elevadas, que podem danificar o acessório.

Retire o acessório do compartimento para grelhar antes de efetuar uma limpeza pirolítica.

Limpe o acessório exclusivamente à mão.

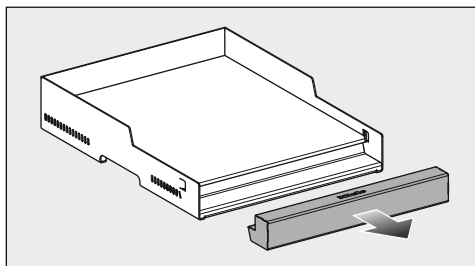


Risco de lesões!

Um recipiente coletor de gordura pode soltar-se e cair durante o transporte. Os membros do corpo podem ser esmagados. Existe risco de queimaduras devido à gordura quente no recipiente coletor de gordura.

Nunca transporte a placa para grelhar e o recipiente coletor de gordura juntos; transporte-os sempre separadamente.

Aguarde até que os acessórios arrefçam antes de os transportar.



- Esvazie e limpe o recipiente coletor de gordura.
- Efetue a limpeza do acessório no final de cada utilização.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham soda, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos de limpeza anticalcários;
- produtos para eliminar manchas e ferrugem;
- produtos de limpeza que contenham produto de polimento ou abrasivos como, p. ex., pó para polimento, agente de polimento, esfregões;
- produtos de limpeza que contenham solventes;
- detergente da máquina de lavar louça;
- escovas abrasivas duras;
- esponjas abrasivas;
- panos abrasivos;
- esponjas mágicas;
- produtos de limpeza para fornos;
- limpa-vidros;
- raspadores metálicos afiados.

Remover sujidade normal

- Remova a sujidade normal com água morna, detergente para lavar a louça à mão e um pano esponja macio.

- Remova cuidadosamente os resíduos de produtos de limpeza com água limpa.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano macio.

Remover sujidade persistente

Os resíduos incrustados em superfícies podem provocar alterações de cor ou zonas mate. Estas manchas não afetam as características de utilização.

De qualquer maneira, não tente eliminar essas manchas. Utilize apenas os meios auxiliares indicados.

- A limpeza será facilitada se humedecer os resíduos incrustados com uma solução de lavagem de água e detergente e se os pré-lavar durante alguns minutos.
- Remova a sujidade com água morna e um pano esponja macio.
- Remova os resíduos de produtos de limpeza de imediato e de forma cuidadosa com água limpa.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano macio.

Detta tillbehör uppfyller gällande säkerhetskrav. Felaktig användning kan dock medföra person- och sakskador.

Läs bruksanvisningen noga innan du installerar och tar tillbehöret i bruk. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och rengöring. På så vis undviker du personskador samt skador på produkten.

Miele tar inget ansvar för skador som har uppstått på grund av att dessa anvisningar inte har följts.

Spara bruksanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.

Användningsområde

- Detta tillbehör är avsett för användning i hushåll eller hushållsliknande miljöer utomhus.
 - Använd tillbehöret endast i ett Miele-utekök.
 - Använd tillbehöret endast under hushållsmässiga förhållanden. Använd bara tillbehöret för att laga mat.
- Inga andra användningsområden är tillåtna.

Om det finns barn i hemmet

- Obs: åtkomliga delar kan vara mycket varma. Håll barn borta.
- Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av tillbehöret. Låt aldrig barn leka med tillbehöret.
- Kvävningsrisk. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas. Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.

Teknisk säkerhet

- Ej fackmässigt utförda installations- och underhållsarbeten eller reparationer kan innebära allvarlig fara för användaren, för vilket tillverkaren inte tar något ansvar. Installations- och underhållsarbeten och reparationer får bara utföras av Miele service eller en behörig fackman.
- Skador på tillbehöret kan riskera din säkerhet. Kontrollera att tillbehöret inte har några synliga skador. Använd aldrig ett skadat tillbehör.

sv-SE - Säkerhetsanvisningar och varningar

► Vid utbyte av defekta säkerhetsrelevanta komponenter garanterar Miele endast att Mieles originalreservdelar uppfyller säkerhetskraven till fullo.

Användning

 Risk för brännskada!

Tillbehöret blir mycket varmt under drift. Du kan bränna dig på heta ytor.

Vi rekommenderar att du använder värmetåliga grillhandskar när du använder tillbehöret.

Se till att du inte vidrör några heta delar eller ytor under drift och efter att du har stängt av grillen.

Låt inte kläder eller lättantändliga föremål komma i kontakt med dessa delar.

Vänta tills grillen och tillbehöret har svalnat.

► Tillbehöret får aldrig lämnas obevakat under drift!

► Olja och fett kan självantända vid överhettning. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Kväv elden eller lågorna eller använd torra brandsläckningsmedel eller en brandsläckare med skum.

► Vid höga temperaturer bränns olja och fett fast väldigt fort. Det uppstår hälsovådlig rök. Fastbränd olja och fett lämnar kvar en yta som eventuellt inte går att få bort och som inverkar på tillbehörets funktion. Använd endast matoljor och fetter som kan hettas upp, till exempel tistelolja, rapsolja eller solrosolja.

► Använd sparsamt med matoljor och fetter. Häll inte matoljor och fetter direkt på tillbehörets grillitor. Smörj istället in livsmedlen lätt.

► När du grillar mat leder långa grilltider till att maten torkar och eventuellt till självantändning av det som grillas. Håll dig därför till de rekommenderade grilltiderna.

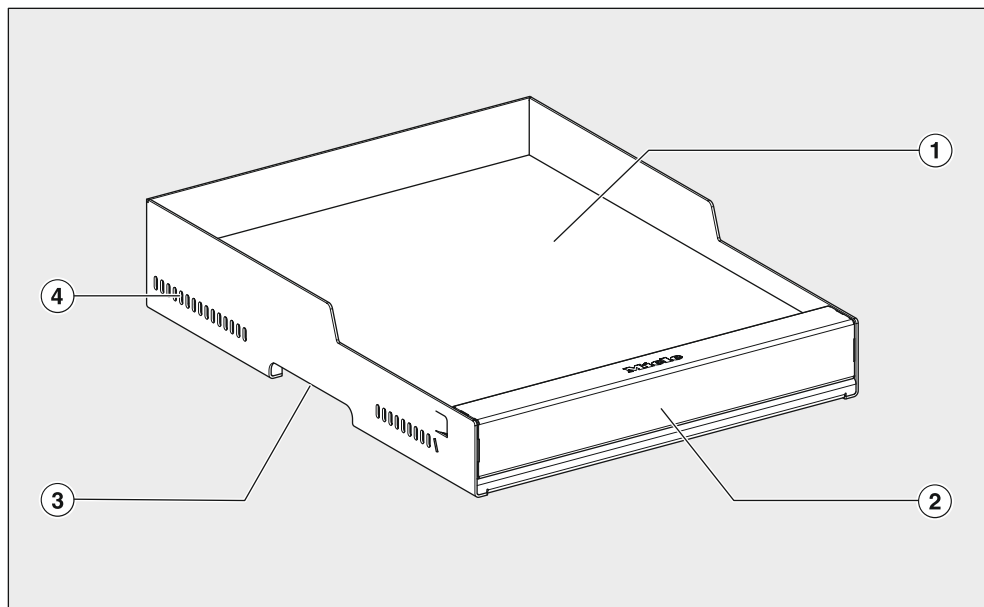
► Om tillbehöret upptar två grillzoner ska du aldrig använda endast en brännare under tillbehöret. Använd alltid båda brännarna under tillbehöret.

► Ytor av rostfritt stål är känsliga för repor. Var försiktig när du hantlar tillbehöret, särskilt när du vill ställa det på uteköksmodulerna.

► Placera inte tillbehöret på brännbara ytor, glas eller värmekänsliga ytor.

- ▶ Tillbehöret kan bli förstört av stora temperaturskillnader. Placera tillbehöret på kalla ytor, till exempel kakel eller sten.
- ▶ Brandrisk. Om du använder alkohol vid tillagningen, tänk då på att den dunstar vid höga temperaturer. Dessa ångor kan antändas vid kontakt med heta ytor.
Värm aldrig alkohol i outspätt tillstånd.
- ▶ Metalliska eller vassa föremål skadar ytskiktet. Använd endast föremål av plast eller trä.

Beskrivning av produkten



① Grillplatta

③ Bärhandtag

② Fettuppsamlare

④ Ventilationsöppningar

GriddleMaster är en slät grillplatta av rostfritt stål som används för att tillaga livsmedel på grillen. Grillplattan lagrar värmen på ett optimalt sätt och fördelar den jämnt över hela ytan. På så sätt kan man grilla kött, fisk, skaldjur och grönsaker vid höga temperaturer och på ett skonsamt sätt. Överskottsfett samlas upp i en avtagbar fettuppsamlare.

GriddleMaster är ett tillbehör i storlek S som upptar två grillzoner i grillkammaren på en Miele-grill.

Användning



Risk för skador!

Tillbehöret är tungt. Oförsiktig hantering kan leda till skador, till exempel att fingrarna kläms.

Håll i tillbehöret med båda händerna. Gå långsamt och försiktigt tillväga, särskilt när du placerar tillbehöret i grillkammaren.

Använda tillbehören på rätt sätt

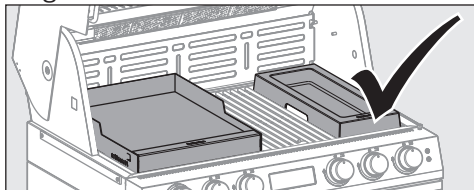


Fara!

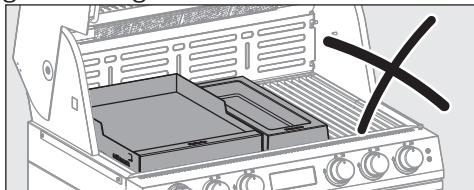
Ett brett utbud av tillbehör för grillning och matlagning finns att köpa separat för MasterGrate Cooking System. Dessa tillbehör kan användas i en mängd olika kombinationer i grillkammaren. Observera att vissa kombinationer av tillbehör inte är möjliga. Om du använder tillbehören på detta sätt kan grillen och tillbehören skadas. I sällsynta fall kan en fara uppstå på grund av ökade koncentrationer av föroreningar.

Följande illustrationer visar exempel på korrekt och felaktig användning av tillbehör. Det avgörande här är inte om tillbehören är tillverkade av gjutjärn eller rostfritt stål. Avgörande faktorer är storleken på tillbehören och det totala täckskyddet av grillytan. Använd alltid tillbehören på rätt sätt.

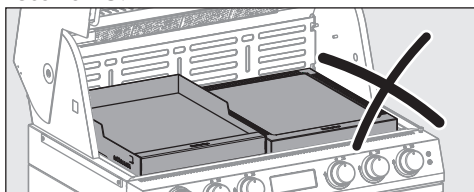
Användning är **möjlig** – 1x tillbehör i storlek S, 1x tillbehör i storlek XS, med ett grillzonsavstånd:



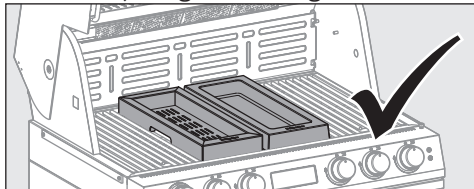
Användning är **inte möjlig** – 1x tillbehör i storlek S, 1x tillbehör i storlek XS, i angränsande grillzoner:



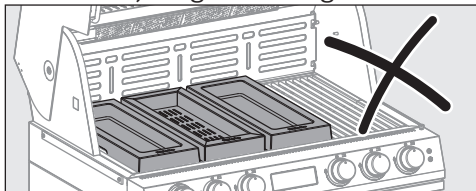
Användning är **inte möjlig** – 2x tillbehör i storlek S:



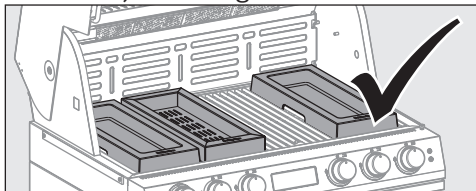
Användning är **möjlig** – 2x tillbehör i storlek XS, i angränsande grillzoner:



Användning är **inte möjlig** – 3x tillbehör i storlek XS, i angränsande grillzoner:



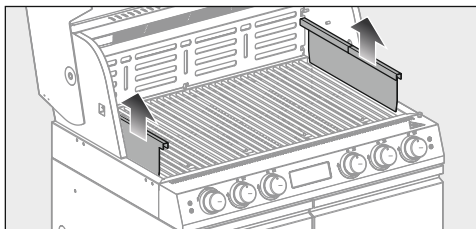
Användning är **möjlig** – 3x tillbehör i storlek XS, med ett grillzonsavstånd:



Första rengöringen

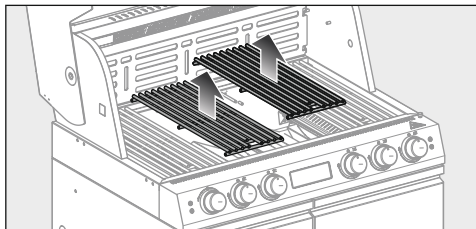
- Rengör tillbehöret med en diskvamp, lite mildt handdiskmedel och varmt vatten innan det används för första gången.
- Torka därefter ytorna ordentligt torra med en mjuk trasa.

Ta bort zonavskiljarna



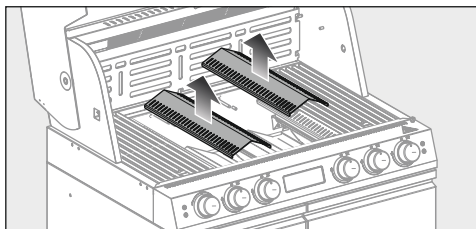
- Ta bort zonavskiljarna.

Ta ut grillgallren



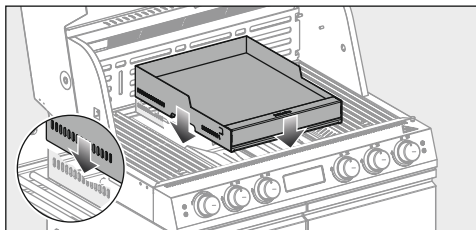
- Ta ut de två grillgallren.

Ta bort brännarnas skyddsplåtar



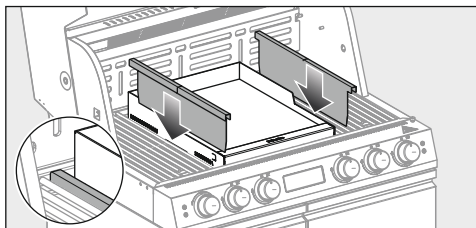
- Ta bort de två brännarskyddsplåtarna.

Sätta in tillbehöret



- Sätt in tillbehöret i grillkammaren.

Sätta in zonavskiljare



- Sätt i zonavskiljare på båda sidorna av tillbehöret. Rikta i zonavskiljarna så att den plana sidan är vänd mot tillbehöret.

Bra att veta

Tips för grillning

- Strukturera upp området runt grillen med användbara föremål som gafflar, grilltänger, grillhandskar, såser och kryddor, så att du kan hålla dig nära grillen medan du lagar mat.
- Vi rekommenderar att du marinerar det som ska grillas. Då smakar det extra gott.
- Olja in icke marinerad mat med lite olja före grillning. Använd endast olja som tål att hettas upp i höga temperaturer.
- Förvärm grillen och tillbehöret till önskad temperatur med grillkåpan stängd.

Rengöring och skötsel



Risk för brännskada på grund av varma ytor.

När grillningen är klar är grillen och tillbehöret varma.

Låt grillen och tillbehöret svalna innan du rengör dem.

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Ytorna är rep-känsliga.

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Använd inga skurmedel eller rengöringsmedel som ger repor.

Vid pyrolys uppstår mycket höga temperaturer som kan skada tillbehöret.

Ta bort tillbehöret från grillkammaren innan du utför en pyrolys.

Rengör tillbehör endast för hand.

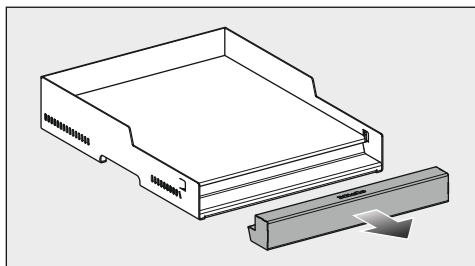


Risk för skador!

Fettuppsamlaren kan lossna och falla ner när man bär den. Lemmarna kan klämmas. Det finns risk för brännskador när fett i fettbehållaren är hett.

Bär aldrig grillplattan och fettuppsamlaren tillsammans, utan alltid var för sig.

Vänta tills tillbehöret har svalnat innan du bär det.



- Töm och rengör fettuppsamlaren.
- Rengör tillbehöret efter varje användning.

Olämpliga rengöringsmedel

För att undvika skador på ytorna bör följande inte användas för rengöring:

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- fläck- och rostborttagningsmedel
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- diskmaskinsmedel
- hårda borstar som repar
- slipande svampar
- slipande rengöringsdukar
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor

Ta bort normal smuts

- Ta bort vanlig smuts med varmt vatten, diskmedel och en mjuk tvätt-svamp.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

Ta bort hårt fastsittande smuts

Förändringar i färg och matta ställen på emaljerade ytor kan uppstå av matrester som har bränts fast. Dessa fläckar påverkar dock inte några funktioner.

Försök inte ta bort dessa till varje pris. Använd bara de hjälpmedel som anges.

- Rester som har bränt fast fuktar du med vatten och diskmedel och låter det verka några minuter.
- Ta bort smutsen med varmt vatten och en mjuk tvättsvamp.
- Var noga med att direkt få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.



Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Internet: www.miele.com